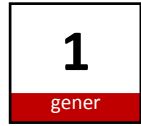




Menú de Cap d'Any



Aperitiu...

Carpaccio de peu de porc, fruita del temps, encenalls de tòfona i ruca

Ostra amb “brunoise” d’escalunya i vinagre de Pedro Ximenes

Entrant...

Sopeta de galets amb mandonguilles
amb el brou de carns i aviram

El peix...

Pop a la brasa sobre puré de cigrons i parmentier,
verduretes al vapor i toc “da feira”

La carn...

filet de vedella d’Andorra, salsa al vi d’Oporto i tòfona
pastis de carbassó i patates “xips” trufades

Pre-postre...

farcellet de pinya catalana caramel·litzada i pinyons garrapinyats

Postre...

pannacotta de sant Manel, coulis de gerds i mango amb fruits vermells
torrons i neules amb el cafè

55 euros / pax

Per a realitzar la reserva cal abonar 25 euros per persona al compte
ES15 0130 0022 3101 5013 2268 o AD96 0003 1101 1086 8041 0102. Dit abonament s’ha de realitzar
abans del 15/12/17, es molt important indicar-hi la data de la reserva, el nom i el número de comensals.
El preu no inclou ni begudes ni impostos indirectes.