



Menú de Noche Vieja

31

diciembre

Aperitivo...

Tostaditas de foie gras micuit casero

“Souflé” de salmón ahumado con cremoso al eneldo

Gamba de Palamós a la sal

Entrante...

Crema de marisco con tropezones y crujiente de pan de gamba

El pescado...

Lomito de lubina salvaje al “velouté” de cava y verduritas al vapor, cremoso de arroz con setas y crujientes vegetales

La carne...

Medallón de cabrito asado, desosado con su jugo al romero, puré de castañas y verduritas glaseadas al Nectum de abeto

Pre-postre...

Sorbete de piruleta con espuma de chicle de fresa i Petazetas

Postre...

Tronco de San Silvestre de nuestro obrador

Turrónes y barquillos navideños con el café

85 euros / pax

La reserva se realizará previo abono de 40 euros por persona a la cuenta: ES15 0130 0022 3101 5013 2268 o bien AD96 0003 1101 1086 8041 0102. Dicho abono se debe de realizar antes del 15/12/16, es muy importante indicar la fecha de la reserva, el nombre y el número de comensales. El precio no incluye bebidas ni impuestos indirectos.