



Menú de Año Nuevo

1

enero

Aperitivo...

Carpaccio de manita de cerdo con fruta del tiempo, virutas de trufa y rúcula

Ostra con “brunoise” de chalota y vinagre de Pedro Ximenes

Entrante...

Sopa de codillos con albóndigas con caldo de carne y ave

El pescado...

Pulpo a la brasa sobre puré de garbanzos y parmentier,
verduritas al vapor y toque “da feira”

La carne...

Solomillo de ternera de Andorra, salsa al vino de Oporto y trufa,
timbal de calabacín y chips trufadas

Pre-postre...

Ravioli de piña catalana caramelizada con piñones garrapiñados

Postre...

Pannacotta de San Manel, culis de frambuesa y mango con frutos rojos

Turrone y barquillos navideños con el café

55 euros / pax

La reserva se realizará previo abono de 25 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.