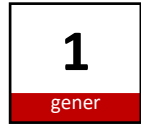




Menú de Cap d'Any



Aperitiu...

Pebrot del “piquillo” farcit de brandada de bacallà

Amanida d’endívies al safrà amb truita fumada i herbes fresques

Entrant...

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

El peix...

Filet de llobarro salvatge sobre puré lleuger de coliflor, verdures al vapor

La carn...

Medalló de cabirol a la salsa d’Oporto, encenalls de foie i tòfona,
timbals al “parmantier”

Pre-postre...

Pinya colada al safrà amb escuma de coco

Postre...

Coca fina de poma al calvados i “quenelle” de gelat de vainilla artesà

Dolços i cafè

60 euros / pax

Per a realitzar la reserva cal abonar 30 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 15/12/18, es molt important indicar-hi la data de la reserva, el nom i el número de comensals.

El preu no inclou ni begudes ni servei de taula.