



31

desembre

Menú de Nit Vella

Aperitiu...

El nostre foie gras en textures

Carpaccio de gambes amb el seu tàrtar

Blini amb escuma de coliflor amb caviar

Entrant...

Souflé de vieira amb salsa americana i cua de gamba

El peix...

Medalló de rap, salsa Mornay amb verduretes al vapor i angules

La carn...

Filet de cérvol amb salsa Perigueux i tòfona
amb el seu timbal de parmentier

Pre-postre...

La nostra pannacotta amb Paulinova al mascarpone

Postre...

Gastroesfera de xocolata sobre crumble i el seu culis de fruits vermells

Els 12 raïms de la sort per donar la benvinguda al any nou

Torrans i neules de Nadal amb el cafè

Tot el nostre equip us desitja un feliç any nou i que gaudiu molt d'aquest sopar...

95 euros / pax

Per a realitzar la reserva cal abonar 45 euros per persona al compte
ES15 0130 0022 3101 5013 2268 o AD96 0003 1101 1086 8041 0102.

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.