



MENÚ DE FIN DE AÑO

FIN DE AÑO

165 €

Copa de cava de bienvenida

APERITIVO

Zamburiña en vinagreta verde
y mostaza encurtida [10,12,13]

Huevo a baja temperatura, crema
de setas y queso Serrat [3,7]

Tartar de vaca madurada sobre coca
de aceite y caviar [3,4,10]

ENTRANTE

Guisantes lágrima, puré de coliflor,
consomé ibérico y trufa [7,12]

PRINCIPAL 1

Corvina a la brasa sobre tirabeques
y salsa de mantequilla tostada [4,7,8]

PRINCIPAL 2

Chateaubriand con *demi-glace* de setas
de temporada, *parmentier* de chirivía
y manzana Granny Smith [7]

POSTRE

Chocolate y frambuesas [3,7,8]

Petit four, cotillón y uvas de la suerte

VEGETARIANO

165 €

Copa de cava de bienvenida

APERITIVO

Alcachofas a la brasa en vinagreta
verde y mostaza encurtida [10,12,13]

Huevo a baja temperatura, crema
de setas y queso [3,7]

Tartar de remolacha sobre coca
de aceite y encurtidos [3]

ENTRANTE

Guisantes lágrima, puré de coliflor,
consomé de setas y trufa [7,12]

PRINCIPAL 1

Arroz de lombarda, *ricotta*
y piñones [7,8,12]

PRINCIPAL 2

Apionabo a la brasa sobre tirabeques
y salsa de mantequilla tostada [7,8]

POSTRE

Chocolate y frambuesas [3,7,8]

Petit four, cotillón y uvas de la suerte

INFANTIL

65 €

APERITIVO

Bikini de *carn d'olla* y queso Mahón [1,3,7]

Cortadito de *escudella* [1,3,12]

Croqueta fluida de jamón ibérico [1,3,7]

ENTRANTE

Canelón de pularda, bechamel trufada
y queso Serrat [1,7,12]

PRINCIPAL

Entrecot de vaca madurada, patatas
fritas y pimientos de padrón

POSTRE

Coulant de chocolate, helado
de vainilla y *crumble* [1,3,7]

Petit four, cotillón y uvas de la suerte

BODEGA

Bestué (D.O. Somontano)

Bancal del Bosc (D.O. Montsant)

Familia Oliveda Brut (D.O. Cava)

Agua, refrescos y cerveza

[ALÉRGENOS]

1. Cereales con gluten

2. Crustáceos

3. Huevos

4. Pescado

5. Cacahuetes

6. Soja

7. Lácteos

8. Frutos secos

9. Apio

10. Mostaza

11. Granos de sésamo

12. Sulfitos

13. Moluscos

14. Altramuces