



MENÚ DE FIN DE AÑO

FIN DE AÑO

70 €

APERITIVO DE LA CASA

St-Germain Spritz

Panipuri relleno de tartar de vaca
madurada y yema curada [1, 3, 10]

PARA COMPARTIR

Porchetta, burrata ahumada y lima [7]

Gamba roja a la brasa [2]

Crujiente de provolone con compota
de tomate cherry [7]

Setas de temporada a la brasa
sobre *parmentier* de tubérculo

Brocheta de pulpo sobre
guisantes encebollados [13]

Brocheta de presa ibérica
a la brasa con aliño de menta [3]

Mascarpone, crujiente de pasta filo,
pistacho y sorbete de granada [1, 7]

SIN GLUTEN

70 €

APERITIVO DE LA CASA

Tartar de vaca madurada
y yema curada [3, 10]

PARA COMPARTIR

Porchetta, burrata ahumada y lima [7]

Gamba roja a la brasa [2]

Crujiente de provolone con
compota de tomate cherry [7]

Setas de temporada a la brasa
sobre *parmentier* de tubérculo

Brocheta de pulpo sobre
guisantes encebollados [13]

Brocheta de presa ibérica
a la brasa con aliño de menta [3]

Mascarpone, *crumble*, pistacho
y sorbete de granada [7]

VEGETARIANO

70 €

APERITIVO DE LA CASA

Hummus de trufa con pan
marroquí a la brasa [1, 11]

PARA COMPARTIR

Berenjena escalivada con salsa
de tahina, granada y menta [7, 11]

Guiso de garbanzos, espinacas
y verduras asadas

Crujiente de provolone con
compota de tomate cherry [7]

Setas de temporada a la brasa
sobre *parmentier* de tubérculo

Brocheta de coliflor a la
brasa con aliño de menta

Falafel de guisantes con
emulsión de yogur y ajo negro [7]

Mascarpone, crujiente de pasta filo,
pistacho y sorbete de granada [1, 7]

Petit fours, 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