



## MENÚ DE CAP D'ANY

— 2017 / 2018 —

X E F L L U Í S L L A M A S

### SNACKS

*Cocktail: Aperitiu Perucchi*

*Sashimi de salmó noruec amb escalunyes i magrana*

*Sopeta de gambes amb escuma de mar*

### DEGUSTACIÓ

*(a compartir)*

*Cor de carxofa farcit i amb flocs de Foie gras al Calvados*

*Carpaccio de tonyina vermella amb caviar d'arenque*

*Caneló de cap d'any (llamàntol i gambes)*

### SEGON PLAT

*(a triar entre)*

*Supremes de llobarro amb cloïsses i calamarsets*

*Filet de vedella amb escabetx de bolets i pernil Joselito*

*Tataki de filet amb nous i aranyons*

*Tàrtar de peix (turbot, tonyina, salmó) i caviar de salmó*

### POSTRES

*Gelat de torró de Xixona. Amb fruits del bosc i llàgrimes de caramel*

*Cafè, neules i raïm de Cap d'any*

### CELLER

*Clos Primat Empordà blanc | Cartesius. Empordà negre*

*Castellroig Brut, Penedès*

***El preu del menú és de 80 € per persona, I.V.A. Inclòs***

