



MENÚ DE NADAL 2017

25 de Desembre

XEF LLUÍS LLAMAS



*Cocktail: Kir Royal*

**DEGUSTACIÓ**

*Tataki de peix mantega*

*Sopeta de carabassa amb escuma de formatge*

**PRIMER PLAT**

*(a triar entre)*

*Foie gras a la sal amb poma caramel·litzada*

*Caneló de Nadal de carn trufada i rossinyols*

*Albergínies gratinades amb sofregit de gambeta i pernil ibèric*

*Pop de Llançà amb Hummus de cigró i d'albergínia*

**SEGON PLAT**

*(a triar entre)*

*Peix de la costa al forn amb bolets i fruits de mar*

*Filet de vedella flamejat a l'oporto amb foie gras i parmentier*

*Grata paller nadalenc: farcit amb botifarra, prunes i pinyons*

**POSTRES**

*(a triar entre)*

*Gelat de "mantecado" amb núvol de crocant i xocolata negra*

*Pastís de Nadal*

**CELLER**

*Clos Primat Empordà blanc | Cartesius. Empordà negre*

*Copa de cava: Castellroig Brut, Penedès*

*Cafè i neules*

*El preu del menú és de 45 € per persona, I.V.A. Inclòs*

