

MENÚ 25 de desembre NADAL 2018
xef LLUIS LLAMAS

Cocktail: Kir Royal

Degustació

Tataki de peix mantega
Sopeta de Carbassa amb escuma de formatge

Primer plat (a escollir)

Foie gras a la sal amb poma caramel·litzada
o
Canaló de Nadal de carn trufada i rossinyols
o
Albergínies gratinades amb sofregit de gambeta i pernil ibèric
o
Pop de Llançà amb Hummus de cigró i d'albergínia

Segon plat (a escollir)

Peix de la costa al forn amb bolets i fruits de mar
o
Filet de vedella flambejat al oporto amb Foie gras i parmentier
o
Grata paller nadalenc: farcit amb botifarra, prunes i pinyons.
o
Carpaccio de tonyina vermella amb caviar de salmó

Postres (a escollir)

Gelat de "mantecado" amb nuvol de crocant i xocolata negra
o
Pastís de Nadal

Celler. Cartesius (Empordà), Negre. Clos Primat (Empordà), Blanc.
Copa de cava : Castellroig (Penedès), Brut.

Café i neules.

MENÚ 45 €