

Menú de cap d'any 2018 · 2019

XEF LLUIS LLAMAS

Cocktail: Aperitiu Perucchi i snacks

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

Canaló de cap d'any (llamàntol i gambes)

Segon plat (a triar entre)

Supremes de Turbò amb salsa de cloïsses i calamarset

Filet de vedella amb escabetx de bolets i pernil Joselito

Tataki de filet amb nous i aranyons

Tàrtar de peix (llobarro, tonyina, salmó) i caviar de salmó

Postres

Gelat de torró de Xixona amb fruits del bosc i llàgrimes de caramel

Cafè i neules

Raïm de Cap d'any

Celler

Clos Primat, Empordà blanc

Cartesius, Empordà negre

Cava, Castellroig Brut, Penedès

Menú 85€ per persona