

MENÚ 25 de Diciembre. NAVIDAD 2018
chef LLUIS LLAMAS

Cocktail: Kir Royal

Degustación

Tataki de pez mantequilla

Sopa de Calabaza con espuma de queso

Primer plato (a escoger)

Foie gras a la sal con manzana caramelizada

Canelón de Navidad de carne trufada y setas

Berenjenas gratinadas con sofrito de gamba y jamón ibérico

Pulpo de Llançà con Hummus de garbanzo y berenjena

Segundo plato (a escoger)

Pescado de la costa al horno con setas y frutos del mar

Solomillo de ternera al oporto con Foie gras y parmentier

Picantón de Navidad relleno de butifarra, ciruelas y piñones

Carpaccio de atún rojo con caviar de salmón

Postre (a escoger)

Helado de turrón de Jijona con nube de crocant y chocolate negro

Pastel de Navidad

Bodega

Cartesius (Empordà), Tinto. Clos Primat (Empordà), Blanc.

Copa de cava: Castellroig. Brut, (Penedès).

Café y neulas

MENÚ 45 €