

Menú de nochevieja 2018 · 2019

CHEF LLUIS LLAMAS

SNACKS

Cocktail: Aperitivo Perucchi

Sashimi de salmón noruego con escalonia y granada

Sopa de gambas con espuma de mar

Degustación (a compartir)

Corazón de alcachofa relleno y virutas de Foie gras al calvaños

Carpaccio de Atún rojo con caviar de arenque

Canelón de fin de año (bogavante y gamba)

Segundo plato (a escoger entre)

Suprema de Rodaballo con salsa de almeja y calamar

Solomillo de ternera con escabeche de setas y jamón Joselito

Tataki de solomillo de ternera con nueces y arándanos

Tartar de pescado (lubina, atún y salmón) i caviar de salmón

Postres

Helado de turrón de Jijona con fruta del bosque y lágrimas de caramelo

Cafè y neulas

Uvas de Nochevieja

Bodega

Clos Primat Empordà blanco. Cartesius, Empordà tinto.

Cava, Castellroig Brut, Penedès.

Menú 85€ por persona