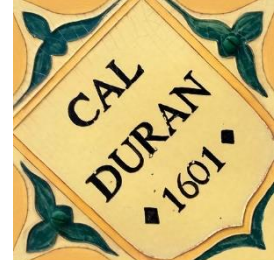


31 DE DESEMBRE NIT (Emportar)
31 DE DICIEMBRE NOCHE (Recoger)



APERITIUS / ENTRANTS
APERITIVOS / ENTRANTES



BRIOIX FARCIT DE MELÓS DE PORC AMB COL LLOMBARDA ADOBADA I MAIONESA DE SRIRACHA.
BRIOCHE RELLENO DE MELOSO DE CERDO CON COL LOMBARDA ENCURTIDA Y MAYONESA DE SRIRACHA.

EMBOTITS I FORMATGE MANXEC AMB MELMELADA DE TOMÀQUET CURRI.
EMBUTIDOS Y QUESO MANCHEGO CON MERMELADA DE TOMATE CHERRI.

DONETE DE FOIE MICUIT I PRALINÉ D'AMETLLES AMB FRUITS VERMELLS.
DONETE DE FOIE MICUIT Y PRALINÉ DE ALMENDRAS CON FRUTOS ROJOS.

PA BAO DE SALMÓ MARINAT I CEBA ADOBADA.
PAN BAO DE SALMÓN MARINADO Y CEBOLLA ADOBADA.



PRIMER A ESCOLLIT / PRIMERO A ESCOGER



BISQUE DE MARISC AMB GAMBETA BLANCA CONFITADA A L'ALL.
BISQUE DE MARISCO CON GAMBETA BLANCA CONFITADA AL AJILLO.

CONSOMÉ NADALENC AMB GALETS I AROMA DE TRUFA BLANCA.
CONSOMÉ NAVIDEÑO CON GALETS Y AROMA DE TRUFA BLANCA.

BURRATA INFILTRADA AMB GELE D'ALFÀBREGA, DAMUNT UNA CONFITURA DE TOMÀQUET I PESTO ROSSO.
BURRATA INFILTRADA CON GELE DE ALBAHACA, SOBRE UNA CONFITURA DE TOMATE Y PESTO ROSSO



SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER



CANELÓ GEGANT DE CARN ROSTIDA AMB CREMÓS DE BOLETUS EDULIS (CEPS)
CANELÓN GIGANTE DE CARNE RUSTIDA CON CREAMOSO DE BOLETUS EDULIS (CEPS)

FILET DE VEDELLA AMB PARMENTIER DE MONIATO I CREMÓS DE FORMATGE BLAU VALDEÓN
SOLOMILLO DE TERNERA CON PARMENTIER DE BONIATO Y CREAMOSO DE QUESO AZUL VALDEÓN.

GALTA DE POR SENSE OS, CUINADA A BAIXA TEMPERATURA AMB SALS DE FRUITS VERMELLS I SAL DE PORTO.
CARRILADA DE CERDO DESHUESADA, COCINADA A BAJA TEMPERATURA CON SALS DE FRUTOS ROJOS Y SAL DE OPORTO.

MEDALLÓ DE LLOM DE BACALLÀ AMB TOCS ASIÀTICS, SALTAT DE VERDURETES DE TEMPORADA I SALS D'ALBERGÍNIA A LA FLAMA.
MEDALLÓN DE LOMO DE BACALAO CON TOQUES ASIÁTICOS, SALTEADO DE VERDURITAS DE TEMPORADA Y SALS DE BERENJENA A LA LLAMA.



POSTRE A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER



AMANIDA DE FRUITES.
ENSALADA DE FRUTAS NATURALES

COULANT DE XOCOLATA BLANCA
COULANT DE CHOCOLATE BLANCO

MOUSSE DE XOCOLATA NEGRE AMB COULIS DE VI NEGRE I NOUS CARMEL-LITZADES
MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO CON COULIS DE VINO TINTO Y NUECES CARMELIZADAS

CHEESECAKE DE TORRÓ DE XIXONA AMB TOFFEE DE CAFÈ
CHEESECAKE DE TURÓN DE JIJONA CON TOFFE DE CAFÉ.

PREU / PRECIO 68 € Persona.

AMPOLLA D'AIGUA I VI CADA 4 PERSONES
BOTELLA DE AGUA Y VINO CADA 4 PERSONAS

