

Menú de Gala de Cap d'Any

Entrants

Ostres fresques

Delicades i sofisticades, perfectes per obrir la gana.

Al·lèrgens: mol·luscs.

Pernil Ibèric de Bellota amb pa de vidre i tomàquet

El clàssic espanyol amb pa cruixent i tomàquet fresc.

Al·lèrgens: gluten.

Foie Micuit con mermelada de higos al Pedro Ximénez

Equilibri perfecte entre suavitat i dolçor.

Al·lèrgens: gluten, diòxid de sofre i sulfits.

Croqueta de Pop i Gambes amb allioli suau

Sabors del mar en una versió cremosa i lleugera.

Al·lèrgens: peix, crustacis, mol·luscs, gluten i lactis.

Salmó Fumat sobre Blinis amb Caviar de Llimona

Subtil combinació de fumat i frescor cítrica.

Al·lèrgens: peix, gluten.

Peix

Medallons de Rap amb crosta de fruits secs i parmentier de carbassa

Rap sucós amb textura cruixent i suau crema de carbassa.

Al·lèrgens: peix, gluten, fruits de closca.

Sorbet

Sorbet Coronel Smirnoff

Cremós sorbet de llimona amb un toc de vodka Smirnoff, refrescant i amb notes cítriques.

Conté alcohol.

Carn

Tornedó de filet de vedella al Cafè de París amb gratén de patata trufada

Filet tendre amb suau gratén i aroma de tòfona.

Al·lèrgens: lactis

Pastres

Mousse lleugera de fruits vermells, mascarpone i coco sobre galeta bretona

Dolç equilibri entre acidesa i cremositat.

Al·lèrgens: gluten, lactis

Celler seleccionat

Vi blanc Menade Verdejo

Vi negre Finca Resalso

Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge Brut

31 de Desembre, 2025
31 de Diciembre, 2025