

MENÚ DE GRUPO

NAVIDAD

ABRIENDO BOCA

A escoger:

Tabla de jamón ibérico y queso ahumado con mermelada del chef

Ceviche de corvina con leche de tigre de naranja, maíz en texturas y emulsión de boniato asado

Foie micuit macerado en vino Oporto y velo de tomate

Brava en dos texturas, rellena de nuestra salsa clandestina hindú

Cre moso de apionabo enmascarado en butifarra del Perol, huevo a baja temperatura y napado con demi-glace de trufa blanca y 'ceps'

DE LA MAR AL MERO Y DE LA TIERRA AL CORDERO

A escoger:

Suprema de rodaballo con bisque de marisco y turrón de almendra, sobre nido de tirabeques

Solomillo de ternera de Girona a la brasa con demi-glace de romero y parmentier de patata

UN DULCE NO AMARGA A NADIE

Bizcocho de cardamomo y almendra con ganache de chocolate con leche

55€

Aperitivo de bienvenida: pan y mantequilla artesanales
Incluye bebida: agua, refresco, vino o cerveza

B