

MENÚ DE GRUPO

NAVIDAD

ABRIENDO BOCA

A escoger:

Ceviche de corvina Thai con leche de tigre de coco, maíz en texturas y cremoso de boniato

Uramaki de anguila y foie tempurizado, finalizado con mayonesa de piñones y hojas de ostra

Buñuelo de sifón lleno de brandada de bacalao, finalizado con romesco de ajo negro

Parmentier de patata trufada con huevo poché y láminas de jamón ibérico con demi-glacé de romero

CALENTANDO ESTÓMAGOS

Ravioli de cordero asado con hierbas aromáticas, napado con salsa carbonara de ceps, trufa y parmesano

DE LA MAR AL MERO Y DE LA TIERRA AL CORDERO

A escoger:

Lomo de atún a la brasa con jugo de colinabo asado

Solomillo de ternera de Girona a la brasa con salsa de foie y setas de temporada

UN DULCE NO AMARGA A NADIE

‘Las uvas con queso saben a beso’

Cremoso de queso manchego con uvas maceradas con vino Oporto, helado de Idiazábal, base de sablé de mantequilla tostada con ganache de palomitas caramelizadas y pistacho

60€

Aperitivo de bienvenida: pan y mantequilla artesanales

MENÚ DE GRUP

NADAL

OBRINT BOCA

A escollir

Ceviche de corball Thai amb llet de tigre de coco, blat de moro en textures i cremós de boniato

Uramaki d'anguila i foie tempuritzat, finalitzat amb maionesa de pinyons i fulles d'ostra

Bunyol de sífó farcit de brandada de bacallà, finalitzat amb romesco d'all negre

Parmentier de patata trufada amb ou poché i làmines de pernil ibèric amb demi-glace de romaní

ESCALFANT ESTÒMACS

Ravioli de xai rostit amb herbes aromàtiques, napat amb salsa carbonara de ceps, tòfona i parmesà

EL BON ALIMENT FA TORNAR JOVE A LA GENT

A escollir:

Llom de tonyina a la brasa amb suc d'apirave rostit

Filet de vedella de Girona a la brasa amb salsa de foie i bolets de temporada

UN DOLÇ NO AMARGA A NINGÚ

'Las uvas con queso saben a beso'

Cremós de formatge manxec amb raïm macerat en vi d'Oporto, gelat d'Idiazábal, base de sablé de mantega torrada amb ganache de crispetes caramelitzades y festuc

60€

Aperitiu de benvinguda: pa i mantega artesanals