

MENÚ FIN DE AÑO

PRIMEROS A COMPARTIR

Tosta crujiente de pan cristal con tomate de colgar y cecina de wagyu.

Bocados de brioche con pato confitado, foie y confitura de higo.

Pulpo ahumado con chimichurri verde, parmentier de boniato y perlas de vinagre de Pedro Ximénez.

SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo de Angus argentino, cremoso de patata trufada y salteado de setas de temporada.

Meloso de cordero con puré de chirivías y zanahorias caramelizadas.

Cocochas de bacalao confitadas con salteado de espinacas frescas y crema de almendras.

POSTRES

Milhojas caramelizado con crema de mascarpone y pistachos.

Crema catalana de chocolate negro y cardamomo con helado de naranja sanguina.

100€

por persona (IVA incluido) - bebida no incluida

MENÚ CAP D'ANY

PRIMERS PER COMPARTIR

Torrada cruixent de pa de vidre amb tomàquet de penjar i cecina de wagyu.

Mossegades de brioix amb ànec confitat, foie i melmelada de figa.

Pop fumat amb chimichurri verd, parmentier de moniato i perles de vinagre de Pedro Ximénez.

SEGONS A ESCOLLIR

Filet d'Angus argentí, cremós de patata trufada i saltejat de bolets de temporada.

Melós de xai amb puré de xirivies i pastanagues caramel·litzades.

Kokotxes de bacallà confitades amb espinacs frescos saltats i crema d'ametlles.

POSTRES

Mil fulls caramel·litzat amb crema de mascarpone i festucs.

Crema catalana de xocolata negra i cardamom amb gelat de taronja sanguina.

100€

per persona (IVA inclòs) - beguda no inclosa

NEW YEAR'S EVE MENU

STARTERS TO SHARE

Crispy crystal bread toast with hanging tomato and wagyu cecina.

Brioche bites with confit duck, foie gras and fig jam.
Smoked octopus with green chimichurri, sweet potato purée and Pedro Ximénez vinegar pearls.

MAIN COURSES (choice of one)

Argentine Angus sirloin with truffled potato cream and sautéed seasonal mushrooms.

Slow-cooked lamb with parsnip purée and caramelised carrots.

Confit cod cheeks with sautéed fresh spinach and almond cream.

DESSERTS

Caramelised mille-feuille with mascarpone cream and pistachios.

Dark chocolate and cardamom crème brûlée with blood orange ice cream.

100€

per person (VAT included) - drinks not included