

Menu de cap d'any

Aperitius

Ostres amb ponzu, granissat de poma verda i oli de cibulet

Brioix de llamàntol a la marinera amb kimchi i coriandre

Fals macaron de parmesà, salmó, crème fraîche i ous de truita

Caviar Oscietra amb festuc iranià, avellana, mantega fumada i blinis
(suplement de 15 €)

Entrant

Vieira a la brasa amb puré de coliflor, salsa holandesa i caviar

Arròs

Arròs melós de carabinero i safrà

Plat principal

Filet de vaca madurada, foie, verduretes i salsa Périgord

Prepostres

Mojito de gelat de llima i menta

Postres

Esfera de xocolata amb pols d'or i praliné d'avellana

Carro de dolços nadalencs (suplement de 12 €)

Cotilló i DJ

Bodega inclosa (suplement de 35 €)

135€