

# \* MENÚ NAVIDAD \*

## APERITIVO

**Vichisois**  
con crujiente de castañas



## ENTRANTE

A ELEGIR

**Crespelle de pescado y marisco**  
con salsa de eneldo y crujiente de boniato

**Risotto de setas con picaña**  
un toque de salvia y anacardos fritos



**Sorbete de cava**  
con frutos del bosque



## PRINCIPAL

A ELEGIR

**Cochinillo crujiente**  
sobre ratatouille y crema de ajo negro

**Cazuela de rape con mariscos**  
en salsa marinera nikei, patata  
confitada al coco y chips de tapioca



## POSTRE

A ELEGIR

**Coulant de chocolate artesano**  
con helado de violetas y crema de mascarpone

**Cheesecake**  
con culis de frutos del bosque y galleta lotus

**Incluye vino, agua, cerveza,  
café y dulces navideños**

**45€**  
por persona

# \* MENÚ NOCHEVIEJA \*

## 2024-2025

Cocktail de bienvenida

---

### MENÚ DE GALA

A PARTIR DE LAS 20.30H

#### Vieiras con bacon

en crema de su coral , ragut de setas y cebolets al balsamico



#### Mil hojas de foie gras caramelizado

con membrillo y hojaldre especiado



#### Canelones de rabo de toro

con almendras , salsa de trufa negra y puerro crujiente



#### Mero con langostinos y salsa bísquet

al ajo negro con coco



#### Lingote de cochinillo

a baja temperatura con salsa de manzana gran smit ,  
patata gratinada con perfume de naranja se sollar  
romanezcu a las 5 especias



#### Tarta tatin de manzana

al caramelo de yuzu ,nueces y espuma de vainilla

**Incluye vino, agua, cerveza, café,  
uvas de la suerte y cotillón**

---

### BODEGA

Son Prim Es Negre  
Son Prim Es Blanc  
Cava Parxet

# 95€

por persona  
Menú infantil: 30€