



## Menü Nadal i Sant Esteve 2018

### Aperitiu nadalenc Xerta

Carxofa confitada

*Farcida de tàrtar d'ànec i oli d'herbes*

Consomé digestiu

*Brou de crustacis perfumat amb cítrics*

Caneló semi-tradicional

*Caneló farcit "com sempre", però amb tocs d'autor: beixamel de múrgoles, reducció de carn, pinyons garapinyats, amb encenalls de foie i galeta de parmesà cruixent*

Romesquet de rap

*Romesco tradicional amb reducció de peix, patates i marisc amb closca*

Pollastre de corral farcit "mar i muntanya"

*Tendra carn de pollastre de corral farcida de marisc. Suc del seu propi rostit emulsionat amb una infusió de romer. Jardí de micro-verdures amanit amb oli esferificat d'herbes i fruits secs*

Textures florals

*Pre-postre floral a base de maduixa, poma verda, ruibarbre i litxi en textures*

Tabla de Taula d'embotits

*Varietat de xocolates especiades en diferents sabors i formes*

Aigua, pa, cafès i mini dolços

85€ per persona

no inclou begudes

(taula completa)