

Menú Fin de Año

Aperitivos

Tequeño integral relleno de queso Urgelia D.O.P con compota de guayaba
Tártar de aguacate, mango y algas con anguila ahumada del delta
Carpaccio de ciervo con vinagreta de frutos del bosque y chips de castaña

Menú degustación

Ceviche de langostinos salvajes con coco y chips de plátano verde
Crema de setas silvestres con huevo de codorniz y trufa negra
Tournedó de rape, tierra de romesco, emulsión de guisantes y tinta de calamar
French rack de cordero, "Trinxat de la Cerdanya" y salsa de soja, jengibre y miel

Postre

Nuestra tarta de miel y mató con carquiñolis

Cafés, licores y dulces navideños
Uvas de la suerte
Cotillón
DJ y barra libre hasta las 3AM

125€

INFORMACIÓN ADICIONAL

*Inicio del servicio a las 21.00hrs.

**Iva Incluido

***Tabla de alérgenos disponibles.

Vino Blanco: Pazo Da Bruxas D.O. Albariño

Vino Tinto: Cara NordNegre D.O. Conca de Barberà

Vino de postre: Tokaji Chateau Dereszla 5 putonyos

Cava: Perelada Stars Touch of Rosé D.O. Cava