

M



CAP D'ANY

Barcelona, 31 de Desembre de 2022

APERITIUS

Blini de cremós de formatge blau del Pirineu amb caviar de salmó
Bou de mar amb alvocat al cítric

CEPS

En crema, bescuit de castanya, nou, caviar de tòfona Melanosporum

GAMBOT

En el seu suc, sabaió de safrà, patata ras el hanout, alga marina

PEIX DE LLOTJA

Al forn, suc de crema de llamàntol, pa de brioix

CABRIT DE LLET

D'Aranza, cocció a baixa temperatura 12h,
moniato del bosc de Galícia, suc de sàlvia fresca

MANDARINA

En textura de còctel de mar de cava

Petit-fours de la casa

Cotilló i raïm de la sort

220

Pazo Señorans, D.O. Rías Baixas
Vía Edetana, D.O. Terra Alta
Oriol Rossell Brut Cuvée Especial, D.O. Cava
Louis Roederer 243, A.O.C. Champagne
Aigües, cafès, infusions