

SERRAS

Mit de cap d'any

31 de Desembre de 2022

Copa de champagne Ruinart

ENTRANTS

Ostra Guillerdau, poma i brou de tonyina lleugerament fumat

Tàrtar de gamba vermella i petxines de Pelegrí sobre focaccia amb caviar, coliflor *noisette* i maionesa de garotes

ROYAL de ceps amb tòfona negra i pa d'espècies

PRIMER PLAT

Carabiner flamejat, suquet dels seus caps, nyoquis cremosos i emulsió d'all negre

SEGON PLAT

Turbot salvatge rostit amb sofregit trufat i suc de les seves espines, acompanyat de cloïsses i musclos de roca amanits

TERCER PLAT

Cabrit glacejat amb cremós de moniato a la vainilla i verdures ecològiques de temporada a la nostra manera

PRE POSTRES

Pinya en caneló amb crema de vainilla, fruits vermells i eucaliptus

POSTRES

Financier de xocolata blanca i nou de macadàmia, fruits vermells i crema gelada d'ametlla

PETIT FOUR

Raïm de la sort i cotilló

195€

Per persona. IVA Inclòs

Els productes de proximitat i temporada són l'essència de la nostra cuina

SERRAS

Mit de cap d'any Vegetarià

31 de Desembre de 2022

Copa de champagne Ruinart

ENTRANTS

Royal de carxofa i tòfona negra Melanosporum

Coliflor cremosa, ou de guatlla i caviar cítric

Carbassa en coca, rostida a la brasa, formatge Comté y trufa Melanosporum

PRIMER PLAT

Carpaccio de remolatxa a la sal, ceba envinagrada, holandesa de fonoll i tàperes fregides

SEGON PLAT

Porros rostits al carbó, consommé del seu propi suc i rovell curat

TERCER PLAT

Api-rave rostit a foc lent, glacejat amb el seu suc de cocció, parmesà i tòfona negra

PRE POSTRES

Pinya en caneló amb crema de vainilla, fruits vermells i eucaliptus

POSTRES

Financier de xocolata blanca i nou de macadamia, fruits vermells i crema gelada d'ametlla

PETIT FOUR

Raïm de la sort i cotilló

195€

Per persona. IVA Inclòs

Els productes de proximitat i temporada són l'essència de la nostra cuina

SERRAS

Nit de cap d'any infantil

31 de Desembre de 2022

ENTRANTS

Coca de pa amb tomàquet
Croquetes de rostit de pollastre
Patates braves by Informal
Pernil de Jabugo
Caneló de pollastre de pagès

PLAT PRINCIPAL

Lluç a la romana amb patates fregides
O
Filet de vedella de Girona amb patates fregides

POSTRES

Xocolata cremosa 70%, pa, oli d'oliva verge extra i flor de sal

PETIT FOUR

Raïm de la sort i cotilló

65€

Per persona. IVA Inclòs

Els productes de proximitat i temporada són l'essència de la nostra cuina