RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓN DE FIN DE AÑO

Cono de bogavante y txangurro
con su espuma
G – M – C - L- SL - A

Ventresca de atún Otoro
ponzu, mayonesa de kimchi y crujiente de arroz inflado
P – S – H - SL

Pan de cristal
con mantequilla trufada
G - L

Carpaccio de carabinero y su esencia
caviar ossetra y lima
G – M – C – L – SL - A

Escórpora al carbón
ñoquis de tomate, berberechos y salsa de azafrán
P – G – C – L - M

Tatin de meloso al vino tinto
membrillos glaseados y compota de manzana
SL – G - A

Bizcocho de mandarina
crema de limón y maracuyá
G - H - L

Gominola de albaricoque
roca de chocolate negro, bola de frambuesa y chocolate
G – L – H

Selección de uvas para las campanadas

Selección de turrones, mazapán y barquillos

Vino blanco Ekam de Castell d'Encus, D.O. Costers del Segre
Vino tinto Figuero Viñas Viejas, D.O. Ribera del Duero
Cava Vinyes de Can Sala Rosat Magnum, Cava de Paraje Calificado

Agua filtrada

195 € POR PERSONA

Por favor, en caso de alergias o intolerancias alimentarias, infórmenos.

G = Gluten L = Lácteo SL = Sulfito A = Apio H = Huevo C = Crustáceo M = Mostaza P = Pescado S = Soja

RELAIS & CHATEAUX