RESTAURANT

MENÚ DEGUSTACIÓN DE NOCHEBUENA

Carpaccio de gamba
crema acidulada y pan de algas
G - P - L - M

Chusco de pan de espelta
mantequilla ahumada a la pimienta y aceite de oliva D.O. Siurana
G - L

Tartar de bogavante
con txangurro y estragón, cremoso de aguacate y piña
C – M – L – SL- A

Lubina salvaje
puré de tubérculos y trompetas de la muerte, jugo al vino de Priorat
P – L – SL - A

Ravioli de ciervo
espuma de boletus y jugo trufado
G – H – SL – A - L

Cremoso de chocolate
frutos rojos con hibisco
G – H – L - SL

Selección de turrones, mazapán y barquillos
G – H - L

Vino blanco Raventós Chevalier Allier, D.O. Penedès
Vino tinto La Creu de Sant Pere, Lloret de Mar
Cava Raventós Basagoiti Principal, Sant Sebastià dels Gorgs

Agua filtrada

125 € 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

RELAIS & CHATEAUX