



## RESTAURANT



### CHRISTMAS EVE TASTING MENU

Scarlet prawn carpaccio  
our cream, and seaweed bread  
G - L - C - SL - C

Spelt traditional country bread  
smoked butter with pepper, and D.O. Siurana olive oil  
G - D

Warm lobster cream  
lobster tartare, and tarragon scallop with a mosaic of vegetables  
D - C - M - C - SL

Wild sea bass  
broccoli and baby broccoli purée, Priorat wine juice  
G - D - C - SL

Confit pularda  
crispy potato, glazed onions, melanosporum truffle sauce  
C - SL

Plum sponge cake  
spiced caramel sauce, vanilla foam  
G - E - D

Selection of nougat, marzipan, and wafer rolls  
G - E - D

White wine Raventós Chevalier Allier Chardonnay D.O. Penedès  
Red wine Figueras Milagros Magnum tinta fina, D.O. Ribera del Duero  
Cava Vinyes de Can Sala rosado Magnum, Garnacha, D.O. Cava de Paraje

Water and Soft Drinks

**125€ PER PERSON**

Please, in case of food allergies or intolerances, let us know.

G = Gluten D = Dairy SL = Sulphit C = Celery E = Eggs C = Crustacean M = Mustard



## RESTAURANT



### MENÚ DEGUSTACIÓN DE NOCHEBUENA

Carpaccio de carabinero  
crema acidulada y pan de algas  
G - L - A - SL - C

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

Cremoso de bogavante tibio  
tartar de bogavante y vieira al estragón, mosaico de verduritas  
L - C - M - A - SL

Lubina salvaje  
pure de brócoli y bimis, jugo al vino priorato  
G - L - A - SL

Pularda confitada  
patata crujiente, cebollitas glaseadas, jugo a la trufa melanosporum  
A - SL

Esponjoso de ciruelas  
salsa de caramelo especiado, espuma de vainilla  
G - H - L

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

Vino blanco Raventós Chevalier Allier Chardonnay D.O. Penedès  
Vino tinto Figuera Milagros Magnum tinta fina, D.O. Ribera del Duero  
Cava Vinyes de Can Sala rosado Magnum, Garnacha, D.O. Cava de Paraje

Aguas y Refrescos

**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



## RESTAURANT



### MENÚ DEGUSTACIÓ DE LA NIT DE NADAL

#### Carpaccio de carabiner

crema lleugerament àcida i pa d'algues

G - L - A - SL - C

#### Panet de pa d'espelta

mantega fumada amb pebre i oli verge extra D.O. Siurana

G - L

#### Cremós de llamàntol tebi

tàrtar de llamàntol i vieira a l'estràgò, mosaic de verdures

L - C - M - A - SL

#### Llobarro salvatge

puré de bròquil i bimis, suc al vi del Priorat

G - L - A - SL

#### Pintada confitada

patata cruixent, cebetes glacejades, salsa de tòfona melanosporum

A - SL

#### Biscuit esponjós de prunes

salsa de caramel especiat, escuma de vainilla

G - H - L

#### Selecció de torrons, massapans i neules

G - H - L

Vi blanc Raventós Chevalier Allier Chardonnay D.O. Pened

Vi negre Figueres Milagros Magnum tinta fina, D.O. Ribera del Duero

Cava Vinyes de Can Sala rosado Magnum, Garnacha, D.O. Cava de Paraje

Aigua i Refrescos

**125€ PER PERSONA**

Si us plau, en cas d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, informeu-nos.

G = Gluten L = Làctic SL = Sulfit A = Api O = Ou C = Crustaci M = Mostassa