



RESTAURANT



NEW YEAR'S EVE TASTING MENU

Crunchy red tuna taco
with spicy mayonnaise

F - E - S - SL

Crayfish carpaccio
tangy sour cream and caviar

G - C - SL - D - C

Crystal bread
with truffled butter

G - D

Crab ravioli
seafood cream, green apple and yuzu mayonnaise

G - E - C - SL - D

Charcoal-grilled scorpionfish
Iberian "panceta" veil and potato, cockles in their ink

F - M - C - SL - D

Vendeè pigeon
crispy smoked cheese polenta and capers, arbequina olive oil juice

G - D - SL - C

Beetroot sponge cake
mascarpone cream with white chocolate and raspberry

G - D - E

Apricot jelly
dark chocolate rock, raspberry and chocolate ball

G - D - N

Grape selection for the New Year's Eve countdown
Selection of nougat, marzipan, and wafers

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

Filtered water

195€ PER PERSONA

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
F = Fish S = Soy N = Nut



RESTAURANT



MENÚ DEGUSTACIÓN DE AÑO NUEVO

Crunchy taco de atún rojo
con mayonesa picante

P - H - S - SL

Carpaccio de cigala
crema agria acidulada, y caviar

G - A - SL - L - C

Pan de cristal
con mantequilla trufada

G - L

Ravioli de buey de mar
crema de marisco, manzana ácida y mayonesa de yuzu

G - H - A - SL - L

Escorpora al carbón
velo de panceta ibérica y patata, berberechos en su tinta

P - M - A - SL - L

Pichón de Vendèe
polenta crujiente de queso ahumado y alcaparras, jugo de aceite arbequina

G - L - SL - A

Bizcocho de remolacha
crema de mascarpone con chocolate blanco y frambuesa

G - L - H

Gominola de albaricoque
roca de chocolate negro, bola de frambuesa y chocolate

G - L - F/C

Selección de uvas para las campanadas

Selección de turrones, mazapán y barquillos

Vino blanco Raventós Chevalier Allier Chardonnay D.O. Penedès

Vino tinto Figueras Milagros Magnum tinta fina, D.O. Ribera del Duero

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

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 F/C = Frutos de cáscara



RESTAURANT



MENÚ DEGUSTACIÓ DE CAP D'ANY

Taco cruixent de tonyina vermella
amb maionesa picant

P - H - S - SL

Carpaccio d'escamarlà
crema agra lleugerament àcida i caviar

G - A - SL - L - C

Pa de vidre
amb mantega trufada

G - L

Ravioli de cranc reial
crema de marisc, poma àcida i maionesa de yuzu

G - H - A - SL - L

Escòrpora al carbó
vel de cansalada ibèrica i patata, escopinyes amb la seva tinta

P - M - A - SL - L

Colomí de la Vendée
polenta cruixent de formatge fumat i tàperes, suc d'oli d'oliva arbequina

G - L - SL - A

Pa de pessic de remolatxa
crema de mascarpone amb xocolata blanca i gerds

G - L - H

Laminadura d'albercoc
roca de xocolata negra, bola de gerd i xocolata

G - L - F/C

Selecció de raïm per a les campanades

Selecció de torrons, massapans i neules

Vi blanc Raventós Chevalier Allier Chardonnay D.O. Pened
Vi negre Figueras Milagros Magnum tinta fina, D.O. Ribera del Duero
Cava Vinyes de Can Sala rosado Magnum, Garnacha, D.O. Cava de Paraje

Aigua filtrada

195€ 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
P = Peix S = Soja F/C = Fruita de closca