

MENÚ DE FIN DE AÑO 2021

APERITIVO



Canelón relleno de marisco sobre emulsión de escabeche y brotes verdes

ENTRANTE



Crema de perdiz roja con tartar de langostino salvaje y aceite de trufa negra

PESCADO



Merluza de pincho rellena de gambones y jamón ibérico sobre crema de crustáceos con almejas

SORBETE



Sorbete de piña colada al cava

CARNE



Galantina de pato con foie y piñones tostados sobre compota de higos regados con salsa de brandy

POSTRE



Sopa fría de chocolate blanco con trufas de turrón de almendra



Dulces navideños

BODEGA

Agua, vino blanco y vino tinto, cava y café

Precio del menú por persona: 70 € IVA incluido

ALÉRGICOS / ALLERGENS

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| APIO CELERY | SÉSAMO SESAME | CACAHUETE PEANUTS | FRUTOS SECOS NUTS | ALTRAMUZ LUPINS | SOJA SOY | GLUTEN GLUTEN | HUEVOS EGGS | PESCADO FISH | MOLUSCOS MOLLUSKS | CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS | LÁCTEOS MILK | MOSTAZA MUSTARD | SULFITOS SULPHITES |