

FIN DE AÑO 2018

Cóctel Ajoblanco

Lingote de foie relleno de membrillo de Guayaba

Crema de ceps trufada

Duo de ravioli crujiente de Jabuguito y papada
con salsa de ostras

Tartar de atún, aguacate y esféricos de yuzu

Zarzuela de rape, langostino y almeja
con aire de alga kombu

Sorbete de pepino y shiso morado

Chateaubriand de ternera, rösti de patata
con panceta ahumada y salsa de foie

POSTRE

Texturas de chocolate y fruta de la pasión

BODEGA

Cava: Parxet, Brut Nature

Blanco: Tina 9 (D.O.Alella)

Tinto: Basagoiti, reserva (D.O.Rioja)

Agua mineral, café o infusión

Gin & Tonic, Copa especial o Combinado

¡Cotillón y Uvas de la Suerte!
Dj y buena música hasta las 5am

125€

CAP D'ANY 2018

Còctel Ajoblanco

Lingot de foie farcit de codonyat de Guayaba

Crema de ceps trufat

Duet de ravioli cruixent de Jabuguito i papada
amb salsa d'ostres

Tàrtar de tonyina, alvocat i esfèrics de yuzu

Sarsuela de rap, llagostí i cloïssa amb aire d'alga kombu

Sorbet de cogombre i shiso morat

Chateaubriand de vedella, rösti de patata
amb cansalada fumada i salsa de foie

POSTRE

Textures de xocolata i fruita de la passió

CELLER

Cava: Parxet, Brut Nature

Blanc: Tina 9 (D.O.Alella)

Negre: Basagoiti, reserva (D.O.Rioja)

Aigua mineral, cafè o infusió

Gin & Tònic, Copa especial o Combinat

¡Cotilló i Raïm de la Sort!

Dj i bona música fins a les 05:00 am

125€

New Year's Eve 2018

Champagne cocktail

Foie and guayaba lingot

Truffle and wild mushroom soup

Jabugo ham ravioli, oyster sauce

Tuna and avocado tartar with yuzu spheres

Monkfish, langoustine and clam zarzuela
with alga kombu and saffron aioli

Cucumber and shiso morado sorbet

Veal chateaubriand, potato and pancetta rösti, foie sauce

DESSERT

Chocolate and passion fruit textures

CELLER

Cava: Parxet, Brut Nature

White: Tina 9 (D.O.Alella)

Red: Basagoiti, reserva (D.O.Rioja)

Mineral, coffee or herbal tea

Gin & Tonic or Long Drink

Party Pieces & Lucky Grapes!!!

Live Dj & Great Music until 5 am

125€