

Menú Degustació Maridatge de Cap d'Any

Menú Degustación Maridaje de Cap d'Any

20:30h. Diumenge 31 de Desembre 2018

20:30h. Diumenge 31 de Diciembre 2018

APERITIUS / APERITIVOS

Grissini de Nadal Grissini de Navidad

Ostra Guillaudeau al Natural Ostra Guillaudeau al Natural

Tartar de Tonyina Vermella del Mediterrani amb Garoïnes Tartar de Atún Rojo del Mediterraneo con Erizos de Mar

Tiradito de Vieira marinada amb salsa picant de Aji Groc Tiradito de Vieira marinada con salsa picante de Aji Amarillo

Blinis de Moll de l'Os amb Caviar Blinis de Tuetano con Caviar

Xurros de Formatge de Cabra amb Mel de Tòfona Churros de Queso de Cabra con Miel de Trufa

Gyozas cassolanes de Foie Gras i Castanya amb Vinagreta Nikkei Gyozas caseras de Foie Gras y Castaña con Vinagreta Nikkei

MOOMA (Sidra de Poma) Palau Sator - Girona

PRIMER / PRIMERO

Llamàntol amb Risotto de Blat, Coco, Safra i Panceta Ibèrica

Bogavante con Risotto de Trigo, Coco, Azafrán y Panceta Ibérica

Amic de Clos d'Agon 2015 (Garnatxa Negra) D.O.Empordà

SEGON / SEGUNDO

Turbot salvatge amb Tòfona, Carxofas i Avellanes

Rodaballo salvaje con Trufa, Alcachofas y Avellanas

Blanc de Gresa 2013 (Garnatxa Blanca, Garnatxa Gris i Carinyena Blanca) D.O.Empordà

TERCER / TERCERO

Tournedó de Filet de Cervol amb Xirivia a la brasa i salsa de Cafè

Tournedó de Filete de Ciervo con Chirivía a la brasa y salsa de Café

Finca Malaveïna 2013 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnatxa Negra i Cabernet Franc) D.O.Empordà

POSTRE / POSTRE

Postre creat en la nostra aventura a Tòquio (Gerds, Atmella, Farigola-Llimonera, Pera, Espècies i Pasta de Full)

Postre creado en nuestra aventura en Tokio (Frambuesas, Almendra, Tomillo-Limonero, Pera, Espècies y Hojaldre)

Kripta 2008 (Macabeu, Xarel.lo i Parellada) D.O.Cava

Petits Fours, Cafès e Infusions / Petits Fours, Cafès e Infusiones

Raïm de la Sort i Bossa de Cotilló / Uvas de la Suerte y Bolsa de Cotillón

95,00 €

(iva inclòs / iva incluido)

Reserves / Reservas

972 315 289