

Menú Degustació Maridatge de Cap d'Any

20:30h. Diumenge 31 de Desembre 2018

Menú Degustación Maridaje de Cap d'Any

20:30h. Diumenge 31 de Diciembre 2018

APERITIUS / APERITIVOS

Ostra Kristal acevixada	Ostra Kristal acevichada
Cornet de tartar de tonyina	Corneto de tartar de atún
Micuit de rap amb caviar	Micuit de rae con caviar
Viera amb cremós d'ajis	Viera con cremosos de ajies
Bao de "chicharron" de porc iberic	Bao de chicharron de cerdo iberico
Mini caneló de faisca i Tòfona	Mini canelón de faisán y trufa

Pisco Sour entre dos mons

PRIMER / PRIMERO

Gamba de Palamós amb plaetón, royal de garoines i butifarra negra
Gamba de Palamós con plaetón, royal de erizos y butifarra negra
9+ Serra Alta brut nature Cartoixà 2013 (Xarel·lo)

SEGON / SEGUNDO

Causa de llamantol blau
Causa de bogavante azul

Roig Boig (Xarel·lo, torbat, mònica, mandó, sumoll i cannonau) D.O.Catalunya

TERCER / TERCERO

Peix segons pesca del dia amb reducció de suquet, tendons de vedella, cloïses i verduretes
Pescado según pesca del día con reducción de suquet, tendones de ternera, almejas y verduritas
MICROVINS 2016 (Carinyena blanca en bóta acàcia) D.O.Empordà

QUART / CUARTO

Llom de Cervol a la brasa amb crema d'arrels, foie poele i Tofona negra melanosporum
Lomo de Ciervo a la brasa con crema de raíces, foie poele y trufa negra melanosporum
DESEA 2009 (Syrah, merlot, cabernet sauvignon, carinyena negra) D.O.Empordà

POSTRE / POSTRE

Textures de xocolata biològica de Perú
Texturas de chocolate biológico de Perú

Dolç de gerisena 2005 (garnatxa i cariñena) D.O.Empordà

Copa de LES FADES DEL GRANIT ANCESTRAL 2017 (Garnatxa Roja) per començar en bon peu l'any

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

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

120,00 €

(iva inclòs / iva incluido)

Reserves / Reservas 972 315 289 info@entredosmons.es