

Menu dégustation Jumelage de fin d' année
Pairing tasting menu New Year' s Eve

20h45 Mardi 31 décembre 2019

8:45 p.m. Tuesday, December 31, 2019

APPETIZERS

French oyster with sea urchin Palamos
Scallop with cauliflower cream and Palamós crayfish & prawn gelée
Wine Torroella Eco Pear filled with foie from Empordà
Breaded squid stuffed with quinoa
Lamb Dim Sun in peruvian style
Sweet and sour pork entre dos mons style

Cosmic Confiança (garnatxa Roja)

APÉTITEURS

Huitre française à l' oursin de Palamos
Torroella Eco Pear au vin rempli de foie d' Empordà
Saint-Jacques à la crème de chou-fleur bio, gelée de crevettes et écrevisses Palamós
Calmars panés farcis au quinoa
Dim Sum d' agneau à la péruvienne
Pore aigre-doux entre dos mons

Menú

Palamós Prawn cannelloni with mushroom Km. 0
Cannellonis de crevettes Palamós et champignons Km. 0
Enriqueta (Macabeu) D.O. Penedès

Blue Lobster Ravioli with the cream of their heads and Imperial caviar
Ravioli de homard bleu à la crème de leurs têtes et caviar impérial
Blanc Fugitiu (Xarel-lo)

Grouper matured ajaico of oluco and Suquet sauce
Mérrou affiné à la sauce au suquet et oluco ajaico
Masia Carreras blanc (Garnatxa blanca i roja, Carinyena blanca i roja i picapoll) D.O. Empordà

Olive Grilled deer fillet, cream of parsnip, salsifins and truffle
Filet de cerf grillé à l' huile d' olive de Chirivia Salsifins et truffes
Rocaplana 2017 (Syrah) D.O. Penedès

POSTRE / POSTRE

Organic chocolate from Peru with truffle and castanya
Chocolat bio du Pérou à la truffe et au castanya
Mas Llunes Ambre (Garnatxa roja) D.O. Empordà

Glass 9+ Serra Alta brut nature Cartoixà 2013 (Xarel-lo) To start properly the year

Petits Fours, Cafès e Infusions / Petits Fours, Cafès e Infusiones
Sac Raisins et Cotillion / Lucky Grapes and Cotillion Bag

120,00 €

(iva inclòs / iva incluido)

Booking / Reservas

972 315 289 / info@entredosmons.es