

Menú de cap d'any 2023

Aperitiu

Nigiri de patata i vieira, realçat amb rovell trufat, complementat amb ous d'areng i una fina salsa teriyaki

Blini servit amb suau crema agra, un subtil toc de llima i el refinat sabor del salmó gravlax amb salsa Ponzu

Exquisit praliné de formatge de cabra farcit amb mermelada de figa i arrebossat en vibrant pistatxo verd

Entrants

Caneló gourmet farcit de llamàntol i selectes ceps, banyat en una cremosa beixamel de gamba vermella i acompanyat de saboroses gambes vermelles

Delicats daus de filet cuinats a baixa temperatura, acompanyats d'una mousse de foie gras, ragout de Portobello i una reducció de Pedro Ximénez

Per refrescar el paladar

Mini gin-lemon

Segons

Medalló de rap sobre una crema d'eriçó de mar, acompanyat de verdures baby i realçat amb ous de lumpus

Garrí confitat complementat amb un pastís de porro i patata, crema de castanya fumada i una sedosa salsa demi-glacé

Postres

Lingot de tiramisú acompanyat d'una quenelle de gelat de cafè

El nostre celler

Vi negre Juan Gil Crianza (D.O. Jumilla)

Vi blanc Shaya Verdejo (D.O. Rueda)

Cava Sumarroca Brut Reserva

Raïm de la sort i cotilló

220€