



Menú Cap d'Any 2017

Aperitiu

Bombó de Foie-Gras amb Cobertura de Xocolata,
Escates de Sal i Mermelada de Maracujà

Entrant

Crema d'Espàrrecs Verds amb
Picada de Llamàntol i Oli de Safrà

Plats Principals

Filet de Turbot a la Planxa
amb Salsa de Ceps i Verduretes

&

Wellington d'Angus amb Tòfona,
Salsa Suau de Formatge i Puré de Carbassa

Postres

Semi-Fred de Poma Verda i Cardamom
amb Gelatina de Té Vermell i Pedro Ximènez

&

Copa de Cava i Raïm de la Sort

Begudes no incloses

Preu : 85€ (+4,5% igi)
