

MENÚ CENA ESPECIAL FIN DE AÑO (31/12/2020)

APERITIVOS FRÍOS

Productos de Andorra (Quesos y embutidos de Andorra)
Jamón ibérico con pan de coca
Surtido de Mini croquetas (huevo frito y trufa, pulpo a la feira, plátano y Bacon, rabo de toro y rebozuelos, pato y shiitake)
Mini hamburguesa de Ternera y foie
Chupachups de cordero crujiente con reducción de Pedro Ximenez
Chupachups de Queso de Cabra y confitura de Tomate
Langostino en tempura negra y airbag de cerdo con salsa Romesco

ENTRANTES

Mini lingote de foie e higos con mermelada de tomate y mango
Vieiras con tarta de bogavante y gambas con ajo blanco y Ajo negro

Coctel de maracuyá, albaricoque y almíbar de menta

PLATO PRINCIPAL

Ciervo en los montes de Comapedrosa
(Solomillo de ciervo con costra crujiente de setas y pistacho, tierra de ceps, bizcocho de aire de menta y coulis de vino tinto y frutos silvestres)



MENÚ CENA ESPECIAL FIN DE AÑO (31/12/2020)

POSTRE FIN DE AÑO

Crema de chocolate blanco "Blanc Satin" y vainilla de Madagascar, bizcocho de Cereza y helado de fruta de la pasión Imperial Blue Elephan

BODEGA

Maria casanova glac

D.O. Cava

Varietats: Chardonnay, Macabeo, Parellada, Pinot Noir, Xarel-lo

Bodega: María Casanovas

CHAMPAGNE JACQUART BRUT MOSAIQUE

D.O: Champagne (Francia)

Varietats: Chardonnay 50%, Pinot Noir 38% i Pinot Meunier 12%

Bodega: André Jacquart

ROLLAND&GALARRETTA

D.O. Rueda.

Varietats: Verdejo 100%

Bodega: Rolland Galarreta

Valtravieso tinta Fina (tinto)

D.O. Ribera del Duero.

Varietats: Tinta fina 100%.

Bodega: Valtravieso

COTILLON Y UVAS DE LA SUERTE

170€

