

MENÚ DEGUSTACIÓN
DE FIN DE AÑO

Aperitivo

Gamba marinada y pan de algas ML C G

Entrante

**Canelón de tartar de atún
y tomate confitado** P S SL

Acompañamientos

**Pan de cristal con mantequilla
ahumada** G L

Principales

**Tartar de cigala, cítricos
y caviar** ML C SL A

**Escorпора en salsa de azafrán,
parmentier de hinojo y crudités** P L SL A

**Tarta crujiente de ternera, jugo
de trufa melanosporum** G SL A L

Postre y petit fours

**Bizcocho de remolacha, crema de
mascarpone con chocolate blanco
y sorbete de frambuesa** G L

Maridado con cóctel: **Margarita de frutos
rojos con Pedro Ximénez y espuma de
chocolate blanco.**

**Gominola de albaricoque, roca de
chocolate negro, bola de frambuesa
y chocolate** G L

Uva de la suerte

Selección de uva para las campanadas

Entretenimientos dulces

**Selección de turrone, mazapanes
y barquillos** G L H

Vino blanco Maricel

Torre de Veguer | DO Penedès | Malvasia de Sitges |
2022

Vino tinto L'Estaca

Trossos de Priorat | DO Priorat | Garnatxa tinta | 2018

Cava Vinyes de Can Sala

Familia Ferrer | DO Cava | Parellada y Xarello | 2015

195€

por persona (IVA incluido)

CONTRABAN

G – Gluten, F/C – Fruto Cáscara, C – Crustáceo,
A – Apio, M – Mostaza, H – Huevo, SS – Sésamo,
P – Pescado, SL – Sulfito, CC – Cacahuete, ML – Molusco,
S – Soja, L – Lácteo, AT – Altramuz