

MENÚ DEGUSTACIÓ  
DE LA NIT DE NADAL

Aperitiu

**Con de bou de mar i maionesa  
acidulada** G L O M L C

**Taco de patata amb tonyina  
vermella marinada** P S

Acompanyaments

**Cistella de pa i bastonets,  
mantegues** G L

Principals

**Coca cruixent de vedella lletada,  
carxofes i envinagrats** G S L A

**Llobarro en "cocotte", gnocchis  
de patata, tomàquets i bolets  
de temporada** P G S L A

**Confitat de cérvol glacejat  
en el seu suc, i remolatxes** S L A

Postres

**Cake de xocolata, crema d'avellanes, oli  
d'oliva verge extra i sal** G L O

Maridatge amb còctel: **a base de rom amb  
xocolata, xarop d'avellanes, licor  
d'ametlles i nata.**

Entreteniments dolços

**Selecció de torrons, massapà  
i neules** G L O

Vi blanc Suneus

AV Bodeguers | DO Empordà | 100% Macabeu | 2023

Vi negre Eclèctic

Torre de Veguer | DO Penedès | Cabernet Sauvignon,  
Garnatxa y Syrah | 2019

Cava Rabetllat

i Vidal Gran Reserva Brut Nature  
DO Cava | Chardonnay, Macabeu y Xarello | 2019

**125€**

per persona (IVA inclòs)

**CONTRABAN**

G – Gluten, F/C – Fruita de closca, C – Crustaci,  
A – Api, M – Mostassa, O – Ou, SS – Sèsam, P – Peix,  
SL – Sulfit, CC – Cacauet, ML – Mol·lusc, S – Soja,  
L – Làctic, LB – Llobí