



31 DE DESEMBRE

31 DE DICIEMBRE | 31 DECEMBER

Sopar | Cena | *Dinner*

MENÚS DE NADAL
Menús de Navidad | *Christmas menus*

“AMUSE BOUCHE” QUATRE VARIETATS

“Amuse bouche” cuatro variedades | *“Amuse bouche” four varieties*

Brioche amb caviar, Foie gras amb festuc, Galantina nadalenca i Terrina de escòrpora
Brioche con caviar, Foie gras con pistacho, Galantina navideña y Terrina de escòrpora
Caviar brioche, Foie gras with pistachio, Christmas galantine and Scorpion fish terrine

FOIE AMB MISO

Foie con miso | *Foie with miso*

CAVIAR, ALBERGÍNIA

Caviar, berenjena | *Caviar, eggplant*

LLASANYA DE LLAMÀNTOL

Lasaña de bogavante | *Lobster lasagna*

DENTÓL, FULLA D’OSTRA, CARBASSA, LLIMA

Dentón, hoja de ostra, calabaza, lima | *Dentex, oyster leaf, pumpkin, lime*

DAINA, REMOLATXA, “MIGAS MONTERAS”

Gamo, remolacha, migas monteras | *Deer, beetroot, “migas monteras”*

PETÓ D’AMETLLA

Beso de almendra | *Almond kiss*

TARDALETA DE XOCOLATA, GELAT DE MELANOSPORUM

Tartaleta de chocolate, helado de melanosporum
Chocolate tartlet, melanosporum ice

EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

Nuestro carro de turroneos clásicos y creativos
Our trolley of classic and creative “torrons”

Menú, maridatge d’espumosos i barra lliure
Menú, maridaje de espumosos y barra libre | *Menu, sparkling pairing and open bar*

735 eur pp

Menú, maridatge icònic i barra lliure
Menú, maridaje icónico y barra libre | *Menu, iconic pairing and open bar*

1.265 eur pp