



31 DE DESEMBRE

31 DE DICIEMBRE | 31 DECEMBER

Sopar + Maridatge + Barra lliure 495 eur

Cena + Maridaje + Barra libre | Dinner + Wine pairing + Open Bar

amb/con/with Iconic Wine Pairing 1110 eur

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Ostra Fines de Claire amb escuma d'escabetx de cava
Ostra Fines de Claire con espuma de escabeche de cava
Fines de Claire oyster with cava escabeche foam

Brioix de mantega fumada, tàrtar de vedella de Girona i caviar Amur Osetra
Brioche de mantequilla ahumada, tartar de ternera de Girona y caviar Amur Osetra
Smoked butter brioche with Girona beef tartare and Amur Osetra caviar

Panipuri de cranc reial amb esfèric de yuzu
Panipuri de cangrejo real con esférico de yuzu | King crab panipuri with yuzu sphere

Gunkan cruixent de flor d'alvocat amb gamba vermella de Vilanova
Gunkan crujiente de flor de aguacate con gamba roja de Vilanova
Crispy avocado blossom gunkan with Vilanova red prawn

Macaron "daurat", micuit de foie amb festuc i gel d'Oporto
Macaron "de oro", micuit de foie con pistacho y gel de Oporto
"Golden" macaron, foie micuit with pistachio and port gel

ENTRANT | ENTRANTE | STARTER

Ravioli de llamàntol, crema cítrica de marisc i aire d'holandesa d'estrágó
Ravioli de bogavante, crema cítrica de mariscos y aire de holandesa de estragón
Lobster ravioli, citrus seafood cream and tarragon hollandaise air

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAINS

Turbot salvatge amb beurre blanc de yuzu i herbes, cloïssa viva i espàrrecs verds
Rodaballo salvaje con beurre blanc de yuzu y hierbas, almeja viva
y espárragos verdes trigueros
Wild turbot with yuzu herb beurre blanc, clam and green asparagus

Lingot de wagyu amb cremós de topinambur, tòfona melanosporum fresca i xips de kale
Lingote de wagyu con cremoso de topinambur, trufa melanosporum fresca y chips de kale
Wagyu lingot with Jerusalem artichoke cream, fresh melanosporum truffle and kale chips

PREPOSTRES | PREPOSTRE | PRE-DESSERT

Copa de llima, llimona i alfàbrega | Copa de lima, limón y albahaca
Lime, lemon and basil cup

POSTRES | POSTRE | DESSERT

El sospir més dolç de l'any: xocolata blanca torrada amb festuc i nabius
El suspiro más dulce del año: chocolate blanco tostado con pistacho y arándanos
The sweetest sigh of the year: toasted white chocolate with pistachio and cranberries

Petitsfours, torrons i neules | Petitfours, turrones y barquillos | *Petit fours, nougat and wafers*

Raïm | Uvas | *Grapes 2025*