



Menu Año Nuevo by sergio ruz

Pica pica

Chupa chups de foie y higos
Tabla de jamón ibéricos y queso viejo
Pà amb tomàquet
Langostinos cocidos de Vilanova

Primer plato

Carpaccio de gambón salvaje con mayonesa de mango, berberechos de las Rías Baixas y vinagreta Espinaler
Canelón XXL de confit de pato y foie con bechamel trufada
Cóctel de langostinos, piña, aguacate y frutos rojos
Sopa de "Nadal amb pilota i galets"

Segundo plato

Pollo rustido con prunas, manzana, butifarra, dátiles y piñones
Rape a la marinera con almejas y gambones
Calamares rellenos de butifarra con gamba de Palamós y reducción de pescado de roca
Solomillo de buey a la brasa con salsa al gusto
(café París, pimienta verde o roquefort)
Fricandó de ternera con bolets, y alcachofa a la brasa
Lingote "mar i muntanya" a baja temperatura by Alberto de MASTERCHEF
Arroz caldoso de bogavante

Pastre

Tarta de queso con sopa de chocolate blanco y conguitos blancos
Sacher de Nutela
Pastel casero de whisky
Pastel de mango

Bodega agua, cerveza, vino tinto D.= Rioja, vino Blanc Penedès, café o infusión

Precio 40€