

Menú de Fi d'Any

APERITIUS

Pa de vidre amb fuet de pagès
Mantega d'anxoves amb cruixents de pa
Bacallà marinat amb fonoll i llima
Fetge d'ànec amb poma de Girona i crumble de nous
Xarrups de crema de marisc amb oli de tòfona

PRIMER

Bacallà marinat amb fonoll i llàgrima de moniato i tatin de
carfoxes amb demi-glace

ENTRE PLATS

Sorbet d'api i llima

SEGON

Filet de vedella amb cebetes, rossinyols i reducció de Pedro
Ximenez

POSTRES

Tortell d'Olot amb xocolata, sal i oli amb gelat de caramel salat

INCLOU:

Aigües minerals
Celler Vi Blanc DO. Penedès
Celler Reserva DO. Navarra
Corpinnat Brut Reserva Original
Cafè i bogeries per acompanyar

Bossa de Cotilló, Raïm de la sort. Ambient Musical

Preu 99€