

MENÚ AÑO NUEVO 2027

APERITIVO - APERITIU

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate de colgar y AOVE

Pernil ibèric amb pa de vidre, tomàquet de penjar i AOVE

Alcachofa brava del Prat

Carxofa brava del Prat

Calabaza asada del Parc Agrari, stracciatella, pipas y vinagreta cítrica

Carbassa rostida del Parc Agrari, stracciatella, pipes i vinagreta cítrica

Salmón marinado con emulsión de yogur y almendra

Salmó marinat amb emulsió de iogurt i ametlla

ENTRANTE - ENTRANT

Consomé clarificado de Pota Blava con wonton relleno de rustido y aceite de alcachofa

Consomé clarificat de Pota Blava amb wonton farcit de rostít i oli de carxofa

PLATO PRINCIPAL - PLAT PRINCIPAL

Lubina asada con puerros braseados, crema ligera de coliflor y *beurre blanc*

Llobarro rostít amb porros brasejats, crema lleugera de coliflor i *beurre blanc*

O

Solomillo de ternera con chalotas glaseadas con su jugo reducido con hierbas

Filet de vedella amb escalunyes glacejades amb el suc reduït amb herbes

POSTRES

Trampantojo de mandarina

Enganyalull de mandarina

Trufas con naranja amarga

Tòfones amb taronja amarga

BODEGA

Selección de vino blanco, tinto y espumoso

Selecció de vi blanc, negre i escumós

Aguas minerales, cervezas, refrescos y café

Aigües minerals, cerveses, refrescs i cafè

59,00 € IVA incluido

Precio por persona

