



## Menú de Nochebuena

FOIE MICUIT CON MANZANA  
& PISTACHO CARAMELIZADO  
EN TOSTADA DE PAN DE CRISTAL

★ ★ ★

OSTRA DE ARCACHÓN SERVIDA CON  
GRANIZADO DE CAVA & LIMÓN

★ ★ ★

SAQUITO CRUJIENTE DE SETAS  
EN SU VELOUTÉ

★ ★ ★

LOMO DE LUBINA SALVAJE CON AIRE DE  
CILANTRO, CREMA DE AZAFRÁN & ALMEJAS

★ ★ ★

MAGRET DE PATO ASADO  
CON PERAS AL VINO & PASTA KEFIR

★ ★ ★

SEMI ESFERA CASERA  
DE CHOCOLATE ROCHER

★ ★ ★

PETIT FOURS NAVIDEÑOS  
& CAFÉS

## Bodega

TINTO VIÑA POMAL CRIANZA  
D.O. Ca La Rioja | 100% Tempranillo

BLANCO RAIMAT  
D.O. COSTERS DEL SEGRE | 100% Albariño

CAVA PARXET CUVÉE 21  
BRUT | Macabeo, xarel·lo, parellada

24 DE DICIEMBRE

90€ x PERSONA