



Menú de Nochevieja

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

★ ★ ★

OSTRA DE ARCACHÓN SERVIDA CON
GRANIZADO DE CAVA & LIMÓN

★ ★ ★

LINGOTE DE QUESO DE CABRA, CRUMBLE
SALADO DE TOMILLO Y PIMIENTO
ESCALIVADO CON AROMA DE FRAMBUESA
& HUEVAS DE MÚJOL

★ ★ ★

LOMO DE RAPE ASADO CON SALSA HOLANDESA
DE HIERBAS & VERDURAS GLASEADAS

★ ★ ★

COCHINILLO CRUJIENTE CON MOLE ROJO &
ESFERAS DE PARMENTIER

★ ★ ★

SEMI ESFERA CASERA
DE CHOCOLATE ROCHER

★ ★ ★

PETIT FOURS NAVIDEÑOS & CAFÉS

**12 UVAS & BRINDIS CON COPA DE CAVA*

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

31 DE DICIEMBRE

90€ x PERSONA