



Menú Diciembre Gold

entrantes para escoger

CARPACCIO DE PULPO
CON BIZCOCHO DE PIMENTÓN, MAYONESA DE
KIMCHI & SALICORNIAS

ENSALADA DE TOMATE
CON VENTRESCA DE ATÚN & OLIVADA NEGRA

principales para escoger

SALMÓN A LA BRASA CON SALSA
DE MARACUYÁ & ROSTIT CON ENELDO

CORDERO AL HORNO
CON PARMENTIER DE BERENJENAS

postres

TARTA TATIN CASERA
CON CREMA DE VAINILLA

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

DICIEMBRE 2024

60€ x PERSONA