

MENÚ DEGUSTACIÓ
DE FI D'ANY

Aperitiu

Gamba marinada, pa d'algues ML C G

Entrant

**Caneló de tàrtar de tonyina, tomàquet
confitat** P S SL

Acompanyaments

Pa de vidre amb mantega fumada G L

Principals

**Tàrtar d'escamarlà, cítrics
i caviar** ML C SL A

**Escórpora en salsa de safrà, parmentier
de fonoll i crudités** P L SL A

**Pastís cruixent de vedella,
suc de tòfona melanosporum** G SL A L

Postres i petits fours

**Pa de pessic de remolatxa, crema
de mascarpone amb xocolata blanca
i sorbet de gerds** G L

Maridatge amb còctel: **Margarita de
fruits vermells amb Pedro Ximénez
i escuma de xocolata blanca.**

**Gominola d'albercoc, roca de xocolata
negra, bola de gerd i xocolata** G L

Raïm de la sort

Selecció de raïm per a les campanades

Entreteniments dolços

**Selecció de torrons, massapà
i neules** G L O

Vi blanc Maricel

Torre de Veguer | DO Penedès | Malvasia de Sitges | 2022

Vi negre L'Estaca

Trossos de Priorat | DO Priorat | Garnatxa tinta | 2018

Cava Vinyes de Can Sala

Família Ferrer | DO Cava | Parellada y Xarello | 2015

195€

per persona (IVA inclòs)

CONTRABAN

G – Gluten, F/C – Fruita de closca, C – Crustaci,
A – Api, M – Mostassa, O – Ou, SS – Sèsam, P – Peix,
SL – Sulfit, CC – Cacauet, ML – Mol·lisc, S – Soja,
L – Làctic, LB – Llobí