

CONTRABAN

CAP D'ANY

Aperitius i acompanyaments

Corbina amb mostassa dolça, perles d'AOVE i pa d'algues. G P

Royal de llagosta, poma àcida i maionesa de codium. O L C A SL

Pa de vidre amb mantega trufada. G L

Plats principals

Carpaccio de carabiner, caviar oscietre, crema acidulada, salicòrnia i ficoide glacial. G C L A SL

Escòrpora, crema de carxofes, vel de cansalada ibèrica, camagroc i suc de vi del Priorat. A SL

Ànec lacat, polenta cremosa, cruixent de carabassa i suc d'arbequina. G L A SL

Postres, petit fours i raïms de la sort

Pa de pessic cremós de xocolata, crema de mascarpone, melmelada crua de fruits vermells i hibisc. G O L

Gominola d'albercoc, roca de xocolata negra, b oletes de gerds i xocolata. G L F/C

Selecció de torrons, massapans i galetes. G O L
Raïm per a les campanades.

BOSQUE DE FUSCALLO

Bodegas La Vionta | DO Rías Baixas | Albariño

ELIXIR

Más de La Creu | DO Conca de Barberà | Trepat

VINYES DE CAN SALA BRUT NATURE 2015

Família Ferrer | DO Cava | Parellada y Xarello

195€

per persona (IVA inclòs)

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·lusc, S = Soja, L = Làctic, T = Tramú