

CONTRABAN

NOCHEVIEJA

Aperitivos y acompañamientos

Corvina con mostaza dulce, perlas de AOVE y pan de algas. G P

Royal de bogavante, manzana ácida y mayonesa de codium. H L C A SL

Pan de cristal con mantequilla trufada. G L

Principales

Carpaccio de carabinero, caviar oscietre, crema acidulada, salicornia y ficoide glacial. G C L A SL

Escorpóra, crema de alcachofas, velo de panceta ibérica, camagroc y jugo al vino Priorat. A SL

Canetón lacado, polenta cremosa, crujiente de calabaza y jugo con arbequina. G L A SL

Postre, petit fours y uvas de la suerte

Bizcocho cremoso de chocolate, crema de mascarpone, mermelada cruda de frutos rojos e hibiscus. G H L

Gomilona de albaricoque, roca de chocolate negro, bolas de frambuesa y chocolate. G L F/C

Selección de turrónes, mazapanes y barquillos. G H L
Uvas para las campanadas.

BOSQUE DE FUSCALLO

Bodegas La Vionta | DO Rías Baixas | Albariño

ELIXIR

Más de La Creu | DO Conca de Barberà | Trepát

VINYES DE CAN SALA BRUT NATURE 2015

Familia Ferrer | DO Cava | Parellada y Xarello

195€

por persona (IVA incluido)

G - Gluten, F/C - Fruto Cáscara, C - Crustáceo, A - Apio, M - Mostaza,
H - Huevo, SS - Sésamo, P - Pescado, SE - Setas, SL - Sulfito, CC - Cacahuete,
ML - Molusco, S - Soja, L - Lácteo, AT - Altramuz