CONTRABAN

NIT DE NADAL

Aperitius i acompanyaments
Con cruixent de llamàntol i txangurro amb el seu bisque G C M L SL A

Taco cruixent de patata i alga nori amb gamba vermella i pebrot d'Espelette C

Pa rústic i bastonets amb mantegues G L

Plats principals
Ventresca de tonyina Otoro, ponzu, maionesa de kimchi i cruixent d'arròs inflat P S O SL

Llobarro salvatge, nyoquis de patata amb clorofil·la i escopinyes, salsa de safrà G P ML L O A SL

Caneló de cérvol, crema de ceps amb tòfona negra i salsa civet G O L SL A

Postre
Pastís de pastanaga i mandarina, cremós de fruita de la passió i cítrics G L O

Selecció de torrons, massapans i galetes G O L

Maridatge

ERESMA
Bodegas Eresma | IGP Vino de la Tierra de Castilla y León | Godello

MARTÍNEZ LACUESTA CUVÉE
Bodegas Martínez Lacuesta | DOCa Rioja | Tempranillo

RAVENTÓS BASAGOITI INICIAL
Raventós Basagoiti | DO San Sebastià dels Gorgs | Chardonnay

125 €
per persona (IVA inclòs)

G - Gluten, FC - 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, LB - Llobí