CONTRABAN

CAP D'ANY

Aperitius i acompanyaments
Corball amb mostassa dolça, perles d'oli d'oliva verge extra i pa d'algues P M G L

Carpaccio de gamba vermella grossa i caviar Oscietra, crema acidulada i salicòrnia C M SL A L

Pa de vidre amb mantega trufada G L

Plats principals
Royal i tàrtar de llamàntol amb el seu caputxino, fonoll i poma M C L H SL A

Escórpora, crema de carxofes, vel de cansalada ibèrica i suc de vi del Priorat P L SL A

Colomí de Vendée, polenta cremosa i cruixent de carbassa, suc d'arbequina G L A SL

Postres
Textures de xocolata, pasta de full invertida, iogurt i oli d'oliva verge extra G H L

Petit fours
Gominola d'albercoc, roca de xocolata negra, boletes de gerds i xocolata G L O

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

Maridatge

MARLBOROUGH SOUNDS
Marlborough Sounds | Marlborough, Nova Zelanda | Sauvignon Blanc

SVMMA VARIETALIS
Dominio de Valdepusa | DO Pago Dominio de Valdepusa | Cabernet Sauvignon, Petit Verdot i Syrah

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

195 €
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