

# MENÚ CAP D'ANY 2023

## DEGUSTACIÓ



### per anar fent boca

Còctel Sangiovese Lovers.

Berberecho Super King al xile chipotle amb perles de Xerez i llima.

Ostra de Guillaudeau amb escabetx amb celerí i molsa d'Irlanda.

Briox farcit de foie amb anguila fumada, poma i P.X.

Salmó fumat a casa, nap Daikon, fonoll i Shisho morat.

### començem

Caneló d'alvocat farcit de cranc real amb maionesa de yuzu i perles de wasabi.

Crema de carxofes, trompetes, ou de guatlla i crumble de pipes.

### seguim

Primeurs Pèsols 2024 del Maresme amb can salada Joselito i tel de pernil.

Suquet d'espardenyes amb fideus artesans i cloïsses.

### els principals

Llenguado de platja al curri verd amb duxel de gamba vermella i suc de gamba.

Filet mignon de vedella a la Rossini amb tòfona negra i foie.

### per acabar

Sopa de litxi, sorbet de mango i fruits vermells.

Lingot de xocolata Guayaquil i taronja confitada amb streusel de canyella.

Torrans i neules.

Raïm de la sort.

Cafès.

### begudes

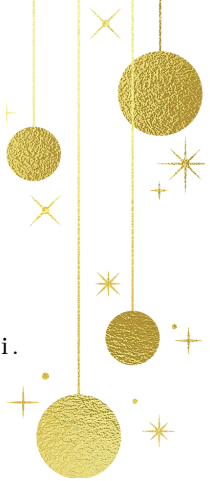
Ilercavonia Garnatxa blanca Terra Alta.

Abadia de Poblet Garnatxa negra. Conca Barbara.

Titina Brut Nature.

**preu per comensal 130,00 € iva inclòs.**

**horari d'arribada a les 20:00h**  
**horari de tancament 2:00h**



# MENÚ FIN DE AÑO 2023

## DEGUSTACIÓN



### para abrir boca

Cóctel Sangiovese Lovers.  
Berberecho Super King al chile chipotle con perlas de Jerez y lima.  
Ostra de Guillardreau en escabeche con celerí y musgo de Irlanda.  
Briox relleno de foie con anguila ahumada, manzana y P.X.  
Salmón ahumado en casa, nabo Daikon, hinojo y Shisho morado.

### empezamos

Canelón de aguacate relleno de cangrejo real con mahonesa de yuzu y perlas de wasabi.  
Crema de alcachofas, trompetas, huevo de codorniz y crumble de pipas.

### seguimos

Primeurs Guisantes 2.024 del Maresme con can salada Joselito y velo de jamón.  
Suquet de espardeñas con fideos artesanos y almejas.

### los principales

Lenguado de playa al curry verde con duxel de gamba roja y jugo de gamba.  
Filete mignon de ternera a la Rossini con trufa negra y foie.

### para terminar

Sopa de lichi, sorbete de mango y frutos rojos.  
Lingote de chocolate Guayaquil y naranja confitada con streusel de canela.

Turrónes y barquillos.

Uva de la suerte.

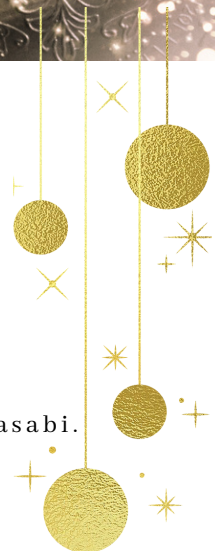
Cafés.

### bebidas

Ilercavonia Garnacha blanca Terra Alta.  
Abadia de Poblet Garnacha tinta. Conca Barbara.  
Titiana Brut Nature.

**precio por comensal 130,00 € iva incluido.**

**horario de llegada a las 20:00h**  
**horario de cierre 2:00h**



# END OF THE YEAR MENU 2023

## TASTING

### to open your mouth

Sangiovese Lovers Cocktail.

Super King cockle with chipotle chili with sherry pearls and lime.

Guillardeau oyster pickled with celery and Irish moss.

Briox stuffed with foie with smoked eel, apple and P.X.

Home-smoked salmon, Daikon turnip, fennel and purple Shisho. Salmón ahumado en casa, nabo Daikon, hinojo y Shisho morado.

### we start

Avocado cannelloni stuffed with king crab with yuzu mayonnaise and wasabi pearls.

Artichoke cream, trumpets, quail egg and pipe crumble.

### we continue

Primeurs Peas 2,024 from Maresme with Joselito salty can and veil of ham.

Espardeñas suquet with artisan noodles and clams.

### main

Beach sole in green curry with red shrimp duxel and shrimp juice.

Beef filet mignon Rossini style with black truffle and foie.

### to end

Lychee soup, mango and red fruit sorbet.

Guayaquil chocolate ingot and candied orange with cinnamon streusel.

Nougats and wafers.

Lucky grape.

Cafes.

### drinks

Ilercavonia Garnacha blanca Terra Alta.

Abadia de Poblet Garnacha tinta. Conca Barbara.

Titiana Brut Nature.

**price per diner €130.00 VAT included.**

**arrival time at 8:00 p.m.  
Closing time 2:00 a.m.**

