

menú cap d'any 2025

degustació

PER ANAR FENT BOCA

Còctel Sangiovese Lovers.

Brioix de salmó marinat a l'anet amb tàrtara.

Caneló de remolatxa farcit de mousse d'anguila fumada amb caviar Oscietra.

Navalla a baixa temperatura amb fonoll i finger llime

Consomé d'au amb aire de tòfona negra.

COMENÇEM

Ostra Guillaudeau amb emulsió d'escabetx a l'estragó i perles de yuzu.

Cevitxe de vieira a l'ají groc, llima, coriandre i cruixent de gambetes.

Mousse de foie amb escuma de blat de moro i crispetes.

SEGUIM

Flor de carxofa, velouté de carxofa, all blanc de macadàmia.

Gambes sopleteades, aiguaxile de nyores, mano de buda i salicòrnia

Caneló de pasta trufada farcit de pularda, festucs, tòfona negra i sable de parmesà.

ELS PRINCIPALS

Caldereta de mero salvatge i llamàntol blau del Mediterrani amb patates i safrà.

Filet mignon de vedella amb foie, tòfona negra i parmentier de moniato.

PER ACABAR

Crema de mandarina, sorbet de mandarina, menta i gerds.

Cremós de xocolata Guayaquil, nibs de cacau, streusel de canyella i cruixents de xocolata.

Torrans i neules.

Raïm de la sort.

Cafès.

BEGUDES

Can Matons Pansa Blanca D.O.Alella.

Abadia de Poblet. Trepça, Garrut. D.O. Conca de Barberà

Ars Collecta Blanc de Blancs.

PREU PER COMENSAL 130,00 € IVA INCLÒS.

HORARI D'ARRIBADA A LES 20:00H -20:30H

HORARI DE TANCAMENT 2:00H

menú fin de año 2025

degustación

PARA IR HACIENDO BOCA

Cóctel Sangiovese Lovers.

Briox de salmón marinado en el eneldo con tártara.

Canelón de remolacha relleno de mousse de anguila ahumada con caviar Oscietra.

Navaja a baja temperatura con hinojo y finger limón

Consomé de ave con aire de trufa negra.

EMPEZAMOS

Ostra Guillaudeau con emulsión de escabeche en el estragón y perlas de yuzu.

Ceviche de vieira en el ají amarillo, lima, cilantro y crujiente de camarones.

Mousse de foie con espuma de maíz y palomitas.

SEGUIMOS

Flor de alcachofa, velouté de alcachofa, ajo blanco de macadamia.

Gambas sopleteadas, aguachile de ñoras, mano de buda y salicornia

Canelón de pasta trufada relleno de pularda, pistachos, trufa negra y sable de parmesano.

LOS PRINCIPALES

Caldereta de mero salvaje y bogavante azul del Mediterráneo con patatas y azafrán.

Solomillo mignon de ternera con foie, trufa negra y parmentier de boniato.

PARA TERMINAR

Crema de mandarina, sorbete de mandarina, menta y frambuesa.

Cremoso de chocolate Guayaquil, nibs de cacao, streusel de canela y crujientes de chocolate.

Turrone y barquillos.

Uva de la suerte.

Cafés.

BEBIDAS

Can Matons Pansa Blanca D.O.Alella.

Abadia de Poblet. Trepça, Garrut. D.O. Conca de Barbera

Ars Collecta Blanc de Blancs.

PRECIO POR COMENSAL 130,00 € IVA INCLUIDO.

HORARIO DE LLEGADA A LAS 20:00H -20:30H

HORARIO DE CIERRE 2:00H