



# Cap d'any 2018

## PER COMPARTIR

Croquetes de ceps

Galeta de carbassa amb brandada de bacallà i pebrot "del piquillo"

Cullera de mouse de gamba de Palamós i alga wakame

Mussolina de llobregant thermidor amb gelatina de gingebre i xips de fonoll

Foie premsat amb ruibarbre i festucs

"Pinxo" de galta ibèrica a la brasa de tòries de cep i agredolç de curri

\*\*\*

## PLAT PRINCIPAL A TRIAR

Llom alt de vaca gallega a la brasa amb pebrotets del "padrón" i verduretets

Cuixa de xai confitada amb moniato i salsa de prunes

Filet de lluern a la planxa amb puré de xirivia i perruca de porro

\*\*\*

## POSTRES

Textures de xocolata, mango i fruita de la passió amb gelat salat de caramel

\*\*\*

Vi negre Cercium, blanc Àuria (Mas Llunes) D.O. Empordà, Cava Mont-Ferrant Brut, aigües i cafès

Bosseta de raïms

# I una mica de música per ballar..

Reserves: 872009048 - 699456342

60 €