



**MENU DEGUSTACION
GALA DEL NUEVO AÑO**

**Copa de Cava de bienvenida
Snacks**

Ostra pil pil – Morena y caviar – Capuchino de setas

Terrina de Foie Gras “mi cuit”

Pan brioche de masa madre, Oporto y trufa de invierno

Tataki de atún

En su costra y salsa cazadora

Bogavante

Con salsa “beurre blanc”

“Fideos” de sepia

Con jugo de jamón ibérico de bellota

Entrecostilla Wagyu

Ahumada durante 72 horas a baja temperatura, espuma de patata agría

Sorbete Nitro

De fruta de temporada y cava

Degustacion de chocolate

En diferentes texturas

Selección de dulces navideños

Tarta de almendras – Financier de frutos rojos – Trufa de chocolate amargo
– Roca de chocolate blanco – Turrón navideño - Frutos secos garrapiñados

Agua y copa de cava

Cotillón y uvas de las 12 campanadas

150 EUROS



MENU BRUNCH AÑO NUEVO

SELECCION DE NUESTROS PANES

Focaccia de algas
Rústico de masa madre 18 hs de fermentación
Brioche de frutos secos

ENTRANTES

Ostras Fine de Claire
Bogavante
Escabeche de pescado de temporada
Matrimonio de sardina y boquerón
Mouse de foiegras con polvo de frutos rojos
Gravlax de pesca de temporada
Ensalada de vegetales mediterráneos
Embutidos mallorquines de la granja Can Copany
Cous cous estilo marroquí
Escabeche de codornices

MESA CALIENTE

Tajine de cordero
Roast beef, salsa de mostaza
Pechuga de pavo asada, salsa Gravy
Empanadas
Nuestros clásicos "Huevos Benedictinos"

MESA DULCE

Selección de tartas y pasteles
Bocados dulces
Panettone Tradicional

50 EUROS

Iva incluido