

Menú de Cap d'Any

Verre de cava
Glass of cava

Selecció

Bouillon ibérique et galet farci truffé
Iberian broth and truffled stuffed galet

Cocktail de crevettes rouges de Palamós en 3 étapes
3-step Palamós red prawn cocktail

Crème de homard, tartare de coquille et rouille fumée
Lobster's cream, scallop tartar and smoked rouille

Filet de veau "Txogitxu" (P.V) glacé avec une sauce de ses jus et truffe
Steak veal "Txogitxu" (P.V) glazed with sauce of its juices and truffle



Suprême de turbot sauvage avec sauce donostiarra
Wild turbot supreme with donostiarra sauce

Les deux plats sont accompagnés d'une sélection de mini pommes de terre et de légumes de saison sautés au beurre d'herbes
Both dishes are accompanied by a selection of mini potatoes and seasonal vegetables sautéed with herb butter

Postres

Sorbet liquide de mandarine et citron vert au cava Kumquat confit
Liquid mandarin and lime sorbet with cava Kumquat confit

Textures de chocolat Gran Reserva Guanja 70% cacao
Gran Reserva Guanja 70% cocoa chocolate textures

Sélection de nougats et neulas
Selection of nougats and neulas

