

## MENÚ DE FIN DE AÑO

### Aperitivo

Tartar de ostras y salmón

Trufa de foie con crocante de chocolate

-----

Ensalada de bogavante con vieiras y vinagreta de coral

-----

Lubina salvaje con chalotas y mandarina acompañada de yuca y patata morada

-----

Faisán con trufa, ciruelas y piñones

-----

Sablé de chocolate con gelatina de cerezas

-----

Uvas, café o infusiones

El menú irá acompañado de vino blanco Petit Caus ecológico, Penedes,  
de vino tinto Luis Cañas Reserva, Rioja y de  
champagne Mumm Cordon Rouge Brut

El precio por persona es de 120,00€ +10% IVA