

MENÚ NOCHE VIEJA 2018

Aperitivos

Ostra Amélie del nº 2, al natural

Jamón Joselito al corte

Bombón kir royal de AT Roca Brut Reserva

Principales

Terrina de foie con “Aigua de nodes” y maíz

Suquet de bogavante con gnocchis de azafrán y huevo meloso

Rodaballo a la brasa, calçots, jugo de jamón y ajo frito

Cochinillo de Segovia asado con salsa perigordini, alcachofas y trufa negra

Postre

Refrescante de limón, yogurt y María Luisa

Texturas de chocolate Manjari con avellana y oro

Petit-fours

Uvas

Bodega

Aperitivo – Cava AT Roca Brut Reserva, AT Roca, Clàssic Penedés

Principales – Calcari, Xarel.lo 100%, Parés Baltà, D.O. Penedés

Thalarn, Syrah 100%, Castell d’Encús, D.O. Costers del Segre

Postres – Airam, Garnachas con solera, D.O. Empordà

Brindis – AT Roca Roca Brut Reserva