

MENÚ DE FIN DE AÑO

APERITIVO

Ostra con salmorejo de algas y aguacate

Milhojas de terrina de foie-gras con anguila
ahumada y manzana

- - - - -

Salpicón de bogavante con emulsión de erizo

- - - - -

Rodaballo salvaje con cremoso de orzo y quisquillas

- - - - -

Faisán con trufa, ciruelas y castañas

- - - - -

Pastelitos flambeados con crema y
helado de turrón

- - - - -

Uvas, café o infusiones

El menú irá acompañado de vino blanco Habla del Mar,
criado bajo el mar, San Juan de Luz, de vino tinto
Marqués de Riscal, Reserva, Rioja y de cava,
Pedregosa, Reserva de l'Hereu, Brut Nature, Penedès.

El precio por persona es de 145,00€