

Menú Nochevieja



Degustación de entrantes

Risotto de boletus. 🍷

y

Crujiente de masa filo con espinacas,
piñones tostados y queso ahumado. 🍷🍷🍷🍷

y

Tartar de atún y trufa en pan brioche. 🍷🍷🍷🍷

Sorbete de limón y Xoriguer

Principal a escoger

Milhojas de verduras asadas con
queso de cabra y pesto. 🍷🍷🍷

o

Rape con verduras baby en
salsa de cava y uvas. 🍷🍷🍷

o

Solomillo Black Angus con patatas
gratinadas, guanciale y gorgonzola. 🍷

Degustación de postres

Coulant de chocolate con helado
de vainilla y caramelo salado. 🍷🍷🍷

y

Crème brûlée de fruta de la pasión
con ganache de coco. 🍷🍷

95€

Vinos

Cuvée Dos 2024 Blanco - Chardonnay, Viognier y Moscatell

Matsu El Pícaro 2020 | Tinto - Tinta de Toro

Izadi Larrosa Rosé | Rosado - Garnacha

*1 botella de vino por cada 3 comensales.



Copa de Cava, Uvas & Cotillón



Menú nit de Cap d'Any



Degustació d'entrants

Risotto de bolets. 🍄

i

Cruixent de pasta filo amb espinacs,
pinyons torrats i formatge fumat. 🌾🍷🍷🍷

i

Tàrtar de tonyina i tòfona amb pa brioix. 🐟🌾🍷🍷🍷

Sorbet de llimona i Xoriguer

Principals a escollir

Milfulls de verdures rostides amb
formatge de cabra i pesto. 🌾🍷🍷🍷

o

Rap amb verdures baby en
salsa de cava i raïm. 🐟🍷🍷🍷

o

Filet Black Angus amb patates
gratinades, guanciale i gorgonzola. 🍷

Degustació de postres

Coulant de xocolata amb gelat
de vainilla i caramel salat. 🌾🍷🍷🍷

i

Crème brûlée de fruita de la passió
amb ganache de coco. 🍷🍷

95€

Vins

Cuvée Dos 2024 Blanc - Chardonnay, Viognier i Moscatell

Matsu El Pícaro 2020 | Negre - Tinta de Toro

Izadi Larrosa Rosé | Rosat - Garnatxa

*1 ampolla per cada 3 persones.



Copa de Cava, Raïms & Cotilló



New Year's Eve Menu



Starter Tasting

Porcini risotto. 🍷

and

Crispy filo pastry with spinach, toasted pine nuts and smoked cheese. 🍷🍷🍷🍷

and

Tuna and truffle tartare on brioche bread. 🍷🍷🍷🍷

Lemon and Xoriguer gin sorbet

Main Courses (to choose)

Roasted vegetable millefeuille with goat cheese and pesto. 🍷🍷🍷

or

Monkfish with baby vegetables in cava and grape sauce. 🍷🍷🍷

or

Black Angus sirloin with gratin potatoes, guanciale and gorgonzola. 🍷

Dessert Tasting

Chocolate coulant with vanilla ice cream and salted caramel. 🍷🍷🍷

and

Passion fruit crème brûlée with coconut ganache. 🍷🍷

95€

Wines

Cuvée Dos 2024 White - Chardonnay, Viognier & Moscatell

Matsu El Pícaro 2020 | Red - Tinta de Toro

Izadi Larrosa Rosé | Rosé - Garnacha

*1 bottle for every 3 people.



Glass of Cava, Grapes & Party Favors



Silvester Menü



Vorspeisen-Degustation

Steinpilz-Risotto. ①

und

Knuspriger Filoteig mit Spinat, gerösteten
Pinienkernen und geräuchertem Käse. ②③④⑤

und

Thunfisch- und Trüffel-Tatar auf Briochebrot. ②③④⑤

Zitronen- und Xoriguer-Sorbet

Hauptgerichte zur Auswahl

Gemüse-Millefeuille mit
Ziegenkäse und Pesto. ②③④

oder

Seeteufel mit Baby-Gemüse
in Cava-Traubensauce. ②③④⑤

oder

Black-Angus-Rinderfilet mit Gratinkartoffeln,
Guanciale und Gorgonzola. ①

Dessert-Degustation

Schokoladen-Coulant mit Vanilleeis
und Salzkaramell. ②③④

und

Passionsfrucht-Crème-Brûlée
mit Kokos-Ganache. ③④

95€

Weine

Cuvée Dos 2024 Weisswein - Chardonnay, Viognier & Moscatell

Matsu El Pícaro 2020 | Rotwein - Tinta de Toro

Izadi Larrosa Rosé | Roséwein - Garnacha

*1 flasche für je 3 personen.



Glas cava, Trauben & Party-accessoires

