

31
DICIEMBRE
22 H

69€
IVA
INCLUIDO



Fin de año

ENTRANTES

Ensalada Halloumi con canónigos e higos glaseada con miel

Crema de calabaza asada con picatostes

Vieiras y langostinos a la plancha, con base de parmentier de alcachofa y salsa Bearnese

Foie Micuit en tostada de briox con higos frescos

PRINCIPALES

Risotto de castañas asadas con parmesano y crujiente de puerro

Solomillo de ternera Wellington con base de puré de patatas acompañado de zanahorias glaseadas en miel y balsámico

Salmón atlántico a la plancha con crujiente de pistacho y granada, acompañado de gratén de patata trufada con salteado de verduras

POSTRES

Pudding Sticky Toffee

Pudding de crema catalana

Surtido de turrone

ABCD, Verdejo / D.O. Rueda

Laya, Garnacha / D.O. Almansa

Clos Vidal, Syrah, Merlot / D.O. Penedés

Cava Serrallet Brut Nature

Aguas, refrescos y café

A escoger un entrante, plato principal y postre.
Incluye agua, botella de vino cada 2 personas.
Cotillón, copa de cava y 12 uvas.

STARTERS

Honey glazed Halloumi, lamb's lettuce and fig salad

Roast pumpkin soup with creme fraiche and croutons

Pan seared scallops and king prawns served with an artichoke purée and Béarnaise sauce

Mi-cuit foie gras on toasted brioche with fresh figs

MAINS

Roast chestnut risotto with parmesan and crispy leeks

Beef Wellington
with potato purée and
honey balsamic glazed carrots

Pan fried atlantic salmon with pomegranate pistachio crumble, truffle potato gratin with sautéed winter greens

DESSERTS

Sticky Toffee pudding

Catalan creme bread & butter pudding

Selection of nougat

ABCD, Verdejo / D.O. Rueda

Laya, Garnacha / D.O. Almansa

Clos Vidal, Syrah, Merlot / D.O. Penedés

Cava Serrallet Brut Nature

Water, soft drink and coffee

To choose a starter, main course and dessert.
Includes water and a bottle of wine per couple.
Glass of cava and grapes at midnight.