

# Menú de cap d'any 2024

## *Aperitiu*

Nigiri de patata i vieira, realçat amb rovell trufat, complementat amb ous d'areng i una fina salsa teriyaki

Blini servit amb suau crema agra, un subtil toc de llima i el refinat sabor del salmó gravlax amb salsa Ponzu

Exquisit praliné de formatge de cabra farcit amb mermelada de figa i arrebossat en vibrant pistatxo verd

•

## *Entrants*

Caneló gourmet farcit de llamàntol i selectes ceps, banyat en una cremosa beixamel de gamba vermella i acompanyat de saboroses gambes vermelles

Delicats daus de filet cuinats a baixa temperatura, acompanyats d'una mousse de foie gras, ragout de Portobello i una reducció de Pedro Ximénez

•

## *Per refrescar el paladar*

Mini gin-lemon

•

## *Segons*

Lubina amb verdures baby sobre mousselina d'api i salsa mantega blanc i yuzu

Garrí confitat complementat amb un pastís de porro i patata, crema de castanya fumada i una sedosa salsa demi-glacé

•

## *Postres*

Lingot de tiramisú acompanyat d'una quenelle de gelat de cafè

•

## *El nostre celler*

Vi negre Juan Gil Crianza (D.O. Jumilla)

Vi blanc Shaya Verdejo (D.O. Rueda)

Cava Sumarroca Brut Reserva

•

## *Raïm de la sort i cotilló*