



Menü Cap d'Any 2018

Aperitiu

Mini coca de ventresca de tonyina

Croqueta de cua de bou trufada

Foie mi cuit amb trompeta de la mort, cacau, taronja i pa d'espècies

Empanada de llagostins i safrà

Mariscs del Delta glacejats amb suc de verdures escalivades

Cuixes de guatlla confitades, chutney de mango i maracujà

Mini cassoleta d'herbes, salmó fumat, mongeta verda i formatge fresc

Pinxo de carxofa, farigola, oca fumada i formatge de cabra

Amanida de cranc, llamàntol i txangurro

Amb maionesa, poma verda i api

Galet de Nadal

Farcit de carn i brou d'escudella

Llobarro salvatge

Amb salsa de Codium, pebre i micro verdures

Garrí cruixent

Amb salsifí rostit, salsa de bolets, edamame i gel àcid

Semiesfera

Mousse de gerd, calamansi i fruits secs garapinyats

Arbre de Nadal

Ganache de xocolata 70% i taronja amb interior de crema de gerd negra

Aigua, pa, cafès i petit fours

Bodega

Indià Blanc 2016 (DO Terra Alta)

Indià Negre 2015 (DO Terra Alta)

Cava Agustí Torelló

Cotilló i festa amb DJ al Xerta Lounge Bar