



# Menu Fin d'Année 2018

## Apéritifs

Mini galette de ventrèche de thon

Croquette à la queue de bœuf truffée

Foie gras mi-cuit avec trompette de la mort, cacao, orange et pain aux épices

Friands aux grosses crevettes et safran

Fruits de mer du Delta glacés avec jus de légumes grillés

Cuisses de caille confites, chutney à la mangue et fruit de la passion

Mini tartelettes aux herbes, saumon fumé, haricots verts et fromage frais

Brochette d'artichaut, thym, oie fumée et fromage de chèvre

Salade de crabe, homard et txangurro (Plat à base d'araignée de mer)

*À la mayonnaise, pomme verte et céleri*

Galet de Nadal (Grosses pâtes en forme d'escargot)

*Farci à la viande et bouillon d'escudella (soupe-potée)*

## Bar sauvage

*Avec sauce au Codium, poivre et micro-légumes*

## Cochonette croustillante

*Au salsifis grillé, sauce aux champignons, edamame et gel acide*

## Demi-sphère

*Mousse à la framboise, calamansi, et fruits secs pralinés*

## Sapin de Noël

*Ganache au chocolat 70% et orange, et crème à la framboise noire à l'intérieur*

Eau, pain, cafés et petits fours

## Cave

Indià Blanc 2016 (DO Terra Alta)

Indià Negre 2015 (DO Terra Alta)

Cava Agustí Torelló

Cotillons et fête avec un DJ au Xerta Lounge Bar