



Menú Navidad y San Esteban 2018

Aperitivo navideño Xerta

Alcachofa confitada

Rellena de tartar de pato y aceite de hierbas

Consomé digestivo

Caldo de crustáceos perfumado con cítricos

Canelón semi-tradicional

Canelón relleno "como siempre" pero con toques de autor: bechamel de colmenitas, reducción de carne, piñones garrapiñados, con virutas de foie y galleta de parmesano crujiente

"Romesquet" de rape

Romesco tradicional con reducción de pescado, patatas y marisco con cáscara

Pollo de corral relleno "mar y montaña"

Tierna carne de pollo de corral rellena de marisco. Jugo de su propio asado emulsionado con una infusión de romero. Jardín de micro-verduras aderezado con aceite esferificado de hierbas y frutos secos

Texturas florales

Pre-postre floral a base de fresa, manzana verde, ruibarbo y lichi en texturas

Tabla de chocolates

Variedad de chocolates especiados en distintos sabores y formas

Agua, pan, cafés y mini dulces

85€ por persona

no incluye bebidas

(mesa completa)