



Menü Nadal i Sant Esteve 2018

Aperitiu nadalenc Xerta

Carxofa confitada

Farcida de tàrtar d'ànec i oli d'herbes

Consomé digestiu

Brou de crustacis perfumat amb cítrics

Caneló semi-tradicional

Caneló farcit "com sempre" però amb tocs d'autor: beixamel de múrgoles, reducció de carn, pinyons garapinyats, amb encenalls de foie i galeta de parmesà cruixent

Romesquet de rap

Romesco tradicional amb reducció de peix, patates i marisc amb closca

Pollastre de corral farcit "mar i muntanya"

Tendra carn de pollastre de corral farcida de marisc. Suc del seu propi rostit emulsionat amb una infusió de romer. Jardí de micro-verdures amanit amb oli esferificat d'herbes i fruits secs

Textures florals

Pre-postre floral a base de maduixa, poma verda, ruibarbre i litxi en textures

Taula d'embotits

Varietat de xocolates especiades en diferents sabors i formes

Aigua, pa, cafès i mini dolços

85€ per persona

no inclou begudes

(taula completa)