



# Menú Fin de Año 2018

## Aperitivos

Mini coca de ventresca de atún  
Croqueta de rabo de buey trufada  
Foie mi cuit con trompeta de la muerte, cacao, naranja y pan de especias  
Empanadilla de langostinos y azafrán  
Mariscos del Delta glaseados con jugo de verduras escalibadas  
Muslos de codorniz confitados, chutney de mango y maracuyá  
Mini tartaleta de hierbas, salmón ahumado, judía verde y queso fresco  
Brocheta de alcachofa, tomillo, oca ahumada y queso de cabra

## Ensaladilla de cangrejo, bogavante y txangurro

*Con mayonesa, manzana verde y apio*

## Galet de Nadal

*Relleno de carne y caldo de escudella*

## Lubina salvaje

*Con salsa de Codium, pimienta y micro verduritas*

## Cochinillo crujiente

*Con salsifí asado, salsa de setas, edamame y gel ácido*

## Semiesfera

*Mousse de frambuesa, calamansi y frutos secos garrapiñados*

## Árbol de Navidad

*Ganache de chocolate 70% y naranja con interior de crema de frambuesa negra*

Agua, pan, cafés y petit fours

## Bodega

Indià Blanc 2016 (DO Terra Alta)

Indià Negre 2015 (DO Terra Alta)

Cava Agustí Torelló

Cotillón y fiesta con DJ en el Xerta Lounge Bar