

2020 Menu fin de año

Aperitivo

Chupito de crema de setas silvestres trufada con guisantes liofilizados

Entrante

Gambón rojo a la sal con aceite de tomillo limonero

Primer

Ensalada de frutos del mar con emulsión de lima y jengibre

Segundo

Suquet de rodaballo con cigalas y almejas

Cuarto

Bife Angus argentino gourmet con graten de patata estilo El Foro al foie

Postre

Tatin de manzana con helado de vainilla casero

Festejamos con

Surtido de turrónes, uvas y cotillón

69€ POR PERSONA
(IVA Incluido)

Incluye una botella de vino cada dos personas, agua, copa de cava y café.

Vino Blanco: **Agora** - 100% Macabeo, DO Terra Alta

Vino Tinto: **Cla** - Garnacha y Syra, 6 meses de barrica, DO Terra Alta

Cava: **Gasela, Brut Naturele** - Xarel·lo, Parellada y Macabeu

Para confirmar la reservación se debe hacer entrega de una paga y señal.
10% de descuento para reservas realizadas antes del 25/12/2020

2020 Menu fin de año

Aperitivo

Chupito de crema de setas silvestres trufada con guisantes liofilizados

Entrante

Gambón rojo a la sal con aceite de tomillo limonero

Primer

Ensalada de frutos del mar con emulsión de lima y jengibre

Segundo

Suquet de rodaballo con cigalas y almejas

Cuarto

Bife Angus argentino gourmet con graten de patata estilo El Foro al foie

Postre

Tatin de manzana con helado de vainilla casero

Festejamos con

Surtido de turrónes, uvas y cotillón

69€ POR PERSONA
(IVA Incluido)

Incluye una botella de vino cada dos personas, agua, copa de cava y café.

Vino Blanco: **Agora** - 100% Macabeo, DO Terra Alta

Vino Tinto: **Cla** - Garnacha y Syra, 6 meses de barrica, DO Terra Alta

Cava: **Gasela, Brut Naturele** - Xarel·lo, Parellada y Macabeu

Para confirmar la reservación se debe hacer entrega de una paga y señal.
10% de descuento para reservas realizadas antes del 25/12/2020