

MENU FIN DE AÑO 2.017

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN DE CRISTAL

CARPACCIO DE TERNERA CON PIÑONES TOSTADOS Y VIRUTAS DE FOIE GRAS DE PATO

SASHIMI DE SALMÓN CON CHUTNEY DE TOMATE Y CAMELO DE SOJA

BOMBON DE FOIE ALMENDRADO CON CEBOLLA CONFITADA

GAMBA ROJA DE TARRAGONA A LA PLANCHA

SALMOREJO DE BOGAVANTE /AJO BLANCO MALAGUEÑO

**ENSALADA DE BOGAVANTE CON AGUACATE Y TOMATE CON CASÉ A LA VINAGRETA DE
AVELLANAS**

CONSOME DE AVE TRUFADO

SOLOMILLO DE TERNERA RELLENO DE BOLETUS EDULIS CON SALSA DE FOIE

COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO DE VAINILLA

SOPA FRIA DE FRAMBUESA CON HELADO DE NATA

SURTIDO DE TURRONES, POLVORONES Y NEULAS ARTESANOS

Vino blanco Gesami Gramona

Vino tinto Rioja Orube Alta Expresion

Cava Gramona 3 Lustros

Aguas,Cafes,Cotillon,Musica en vivo, barra libre,chocolate con churros.