

M



FIN DE AÑO

Barcelona, 31 de Diciembre de 2024

APERITIVOS

Ostra Regal Oro con gel de manzana y granizado de citronella
Macaron de frambuesa con salmón marinado y mousse de boletus
Blini con medallón de bogavante y cremoso de albahaca

VIEIRA

A la brasa, con ravioli de foie y apio nabo a la vainilla

ZANAHORIA VIOLETA

En parmentier, con trigo sarraceno y gambita roja

PESCADO DE LONJA

Al horno, con puerro asado y mantequilla de algas

LOMO DE CIERVO

Braseado, con tatin de higo, puré de hinojo y gel de cereza

CHOCOLATE NEGRO

A la canela, con jengibre y frutos rojos

Petit-fours

Cotillón y uvas de la suerte

Mas Doix Murmuri, D.O. Priorat

Emilio Moro Mallelous, D.O. Ribera del Duero

Torelló Finca Can Martí Brut Reserva, D.O. Cava

Louis Roederer 243, A.O.C. Champagne

Aguas, cafés, infusiones