

# MENÚ DE NADAL 2018

## APERITIUS

Xarrup de suquet de llamàntol  
Coca de brioix amb salmó Carpier, mantega d'anet i caviar  
Air-bag de coca de pa amb tomàquet i pernil ibèric

## ENTRANT

Escudella amb galets i pilota  
Carn d'olla

## DEL MAR

Suquet de rap amb gamba, musclos i cloïsses

## DE LA NOSTRA TERRA

Cuixa de pollastre de corral farcida i acompanyada amb prunes, cebetes i tòfona d'hivern

## PRE-POSTRE

Crema de mango amb granissat de té

## ENDOLÇA'T

Milfulles de xocolata y cirera

## CELLER

AT Floral D.O Penedès  
Ònra Negre D.O Costers del Segre  
Agustí Torelló Mata Brut Reserva  
Aigua, cafès i infusions

Preu per persona: 100€ IVA inclòs

# MENÚ DE NAVIDAD 2018

## APERITIVOS

Sorbete de suquet de bogavante  
Coca de brioche con salmón Carpier, mantequilla de eneldo y caviar  
Air-bag de torta de pan con tomate y jamón ibérico

## ENTRANTE

Escudella con galets y pilota  
Carn d'olla

## DEL MAR

Suquet de rape con gamba, mejillones y almejas

## DE NUESTRA TIERRA

Muslo de pollo de corral relleno y acompañado con ciruelas, cebollitas y trufa de invierno

## PRE-POSTRE

Crema de mango con granizado de te

## ENDÚLZATE

Milhojas de chocolate y cereza

## BODEGA

AT Floral D.O Penedès  
Ònra Negre D.O Costers del Segre  
Agustí Torelló Mata Brut Reserva  
Agua, cafés e infusiones

Precio por persona: 100€ IVA incluido

# CHRISTMAS MENU 2018

## APPETIZERS

Lobster Suquet syrup  
Brioche bread with Carpier salmon, dill butter and caviar  
Iberian cured ham with tomato crunchy dough bread Air-bag

## STARTER

Escudella with pasta shells and meatball  
Catalan stew made of meat, vegetables and legumes

## FROM THE SEA

Angler fish Suquet with prawns, mussels and clams

## FROM OUR LAND

Chicken breast stuffed and accompanied with plums, onions and truffle

## PRE DESSERT

Mango cream with shaved-ice tea

## DESSERT

Chocolate and cherry millefeuille

## WINE CELLAR

AT Floral D.O Penedès  
Ònra Negre D.O Costers del Segre  
Agustí Torelló Mata Brut Reserva  
Water, coffee and infusions

Price per person: 100€ VAT included

# L'ÚLTIM SOPAR DE L'ANY 2018

## APERITIUS

Xarrup d'escudella amb pilota  
Ostra amb tàrtar de salmó  
Blinis amb caviar  
Raviolis de bacallà  
Ous de guatlla amb beixamel i tòfona  
Coca de brioix amb anguila fumada  
Vieira amb mango i llima  
Caneló de pollastre de corral amb vinagreta de festucs  
Farcell cruixent de bolets amb foie a la crema

## ENTRANT

Ravioli de llamàntol i el seu suquet

## DEL MAR

Suprema de llobarro salvatge amb cremós d'anacards

## DE LA TERRA

Costella d'Angus amb cremós de moniato i bolets

## PRE POSTRE

Pinya osmotitzada amb granissat i escuma de coco

## POSTRE

Milfulls de xocolata i cirera

## CELLER

AT Floral D.O Penedès  
Ònra Moltahonra D.O Costers del Segre  
Taittinger Brut Réserve  
Aigua, cafès i infusions

Preu per persona: 178€ IVA inclòs

# LA ÚLTIMA CENA DEL AÑO 2018

## APERITIVOS

Sorbete de escudella con pilota  
Ostra con tartar de salmón  
Blinis con caviar  
Raviolis de bacalao  
Huevos de codorniz con bechamel y trufa  
Coca de brioche con anguila ahumada  
Vieira con mango y lima  
Canelón de pollo de corral con vinagreta de pistachos  
Fardo crujiente de setas con foie a la crema

## ENTRANTE

Ravioli de bogavante y su jugo

## DEL MAR

Suprema de lubina salvaje con cremoso de anacardos

## DE LA TIERRA

Costilla de Black Angus con cremoso de boniato y setas

## PRE POSTRE

Piña osmotizada con granizado y espuma de coco

## POSTRE

Milhojas de chocolate con cereza

## CELLER

AT Floral D.O Penedès  
Ònra Moltahonra D.O Costers del Segre  
Taittinger Brut Réserve  
Agua, cafés e infusiones

Precio por persona: 178€ IVA incluido

# THE LAST DINNER OF THE YEAR 2018

## APPETIZERS

Escudella and meatball syrup  
Oyster with salmon tartar  
Blinis with caviar  
Cod Ravioli  
Quail eggs with bechamel and truffle  
Brioche crunchy dough bread with smoked eel  
Scallop with mango and lime  
Free-range chicken cannelloni with pistachio vinaigrette  
Mushrooms crunchy bundle with creamy duck foie gras

## STARTER

Lobster ravioli with its sauce

## FROM THE SEA

Wild sea bass supreme with cashew nuts cream

## FROM OUR LAND

Angus rib with sweet potato and mushrooms cream

## PRE DESSERT

Osmotized pineapple with shaved-ice and coconut foam

## DESSERT

Chocolate and cherry millefeuille

## WINE CELLAR

AT Floral D.O Penedès  
Ònra Moltahonra D.O Costers del Segre  
Taittinger Brut Réserve  
Water, coffee and infusions

Price per person: 178€ VAT included