

MENÚ DE FIN DE AÑO

El Serrat del Figaró

Aperitivo de bienvenida...

La “Rosa” con su bombón
Las mejores aceitunas del mundo
Air-baguette de jamón ibérico Joselito
Cornete crujiente de alga nori con tartar de atún
Huevo frito de codorniz con trufa

Copa de cava con jugo de fresas y Pisco Sour

Aperitivo en la mesa...

Mantequilla de foie con brioche de frutos secos
“Secallona” trufada
Ensaladilla de salmón salvaje con su caviar
Ostra con espuma de remolacha
Veiras escabechadas y encurtidos
Canelón de queso Tou de Til·lers con trufa
Cangrejo real a la Cardinale

La Cena...

Curry de gambas de Palamós con coco fresco
Rape guisado en jugo de “cap i pota” de espardenyes y berenjena
Costilla de buey “Angus” con garnacha, chutney de calabaza y especias

Los postres...

Esfera de limón en texturas y merengue flambeado
Turrónes y “neulas” hechas en casa

La Bodega...

Cava Gran Torelló Gran Reserva Magnum

Cafés e uvas de la suerte 2017

Por la noche ...

Cotillón
Barra especial de gin-tonics y cócteles
Chocolate con churros
Baile con DJ Spexen

Reservas

T 938891023

Precio

180€
por person a
(IVA incluido)