

# SOPAR DE CAP D'ANY 2018

## ENTRANTS

Ostres Amelie IGP. Marennes Oléron  
Ostras Amelie IGP. Marennes Oléron  
(Unitat) 6,00 €

Amanida tèbia de brots bio amb llagostins  
Ensalada templada de brotes bio con langostinos  
17,50 €

Mix de: salmó fumat, encenalls d'espalla ibèrica de gla  
i Foie gras d'ànec  
Mixto de: salmón ahumado, yirutas paleta ibérica y foie-  
gras de pato  
29,50 €

Sopa cremosa de Llagosta vermella amb reducció de Martini  
Sopa cremosa de Langosta roja con reducción de Martini  
17,00 €

Escamarlans Tronc oberts a la planxa amb flor de sal  
Ciagalas tronco abiertas a la plancha con flor de sal  
42,00 €

Xipiróns de platja a l'andalusa amb pebrots de Padrón  
Chipirones de playa a la andaluza con pimientos de Padrón  
27,00 €

Campanades per tancar l'any

Raim de la sort i Bossa de Cotilló

(Unitat) 10,00 €

Musica fins la matinada

## PLATS PRINCIPALS

Turbot amb salsa de rostit i parmentier trufat  
Rodaballo con salsa de rostido y parmentier trufado  
30.00 €

Morro bacallà confitat a baixa temperatura amb salsa de  
tòfona blanca  
Morro bacalao confitado a baja temperatura con salsa de  
trufa blanca  
26.00 €

Cassoleta de rap amb cloïsses i gules a l'allada  
Cazuelita de rape con almejas y guilas al ajillo  
32.00 €

Roast Beef de vedella, rostit amb el seu propi suc  
acompanyat de "cocotte" de verduretes  
Roast Beef de ternera, rustido con su propio jugo  
acompañado de "cocotte" de verduritas  
24,00 €

Filet de vedella dels Pirineus salsa Foie i ceps confitats  
Solomillo de ternera de los Pirineos, salsa Foie y boletus  
confitados  
30.00 €

## els ultims postres de l'any:

Duet de xocolata blanca i negra amb galeta de mel i sorbet  
de mandarina  
Duet de chocolate blanco y negro con galleta de miel y  
sorbete de mandarina  
7.50 €

Carpaccio de pinya amb escuma de pinyacolada i gelat de  
COCO  
Carpaccio de piña con espuma de piñacolada y helado de  
COCO  
7.50 €