



FIN DE AÑO 2021

Menú de altura de la mano del chef **Albert Dolcet**

Menú degustación

Caviar imperial sobre crujiente fino con mantequilla trufada
Ostra en salsa Bagnarotte y brunoise de albahaca
Foie marinado en miso con anguila braseada y pan de nueces
Dorada aliñada en su Dashi con brotes cítricos y huevas de pescado
Huevo a 60°C, Wagyu, gamba, papada ibérica y trufa
Bullabesa de bogavante con salsa Rouille
Rodaballo a la brasa, tempura de camarones y mantequilla Tzatziki
Lomo alto de vaca (Rib Eye), maitake confitado y coulis de granada
Postre refrescante y Petit fours **con Cotillón y Baile**

Bodega

- Copa Corpinnat de bienvenida
- Llopart Microcosmos Brut Nature rosado 2018
- Champagne Piper - Heidsieck Cuvée Brut
- Vino blanco Pardas Xarel·lo 2018 DO Penedés
- Vino tinto Muga Selección Especial 2016
- Cócteles

291 € por persona IVA incluido

En el caso de alergias alimentarias deberán comunicarlo al efectuar la reserva