

Cap d'any

CELEBRA AQUEST NOU ANY AMB NOSALTRES!



selecció d'olis de l'empordà i pa artesà

cornet de pastanaga amb negroni i ginebró

polvoró de tomàquet sec amb oli d'oliva i coriandre

galleta d'espinacs amb formatge fresc i pesto

crosta de cereals amb pebre vermell i espècies

ostra gillardeau amb verdures escabetxades, ravenet i magrana

gambes vermelles amanides amb carbassa, taronja i pipes

ànec d'aglà i fetge gras amb anxoves, botàriga i olives verdes

llobarro amb carxofes i celeri, cansalada i fonoll marí

cua de vedella dels aiguamolls amb crestes de gall, lleties i remolatxa

sis formatges artesans afinats i contrastats

brioix de mozzarella de l'empordà

llimona amb mores, iogurt i menta

arròs amb llet amb flam d'ou, cítrics i ametlla

bitó

tecla de santa clara

neules variades

brioix nadalenc

els 12 raïms i copa de cava

Preu: 135 euros (10% d'i.v.a. inclòs) · No inclou les begudes

Opció d'harmonització de vins i begudes a 50 euros