

*Sa
Marinada*

CUINA DE MAR

MENÚ DEGUSTACIÓ DE CAP D'ANY

Crema suau d'escamarlans

* * *

Safata freda de mariscos:

Ostres Gillardeau del núm. 2, Escopinyes de Maó, Cargols Punxents

Petita Òpera

-Llagosta del Mediterrani, gamba vermella, llagostí, medalló de rap i calamars de potera -

* * *

Filet de vedella de Girona a la salsa de Porto

* * *

Jardí de fruita amb sorbet de litxi

* * *

Omelette Norvégienne flamejada amb whisky

Cafè i Petit Fours

Raïm i cotillon

Ball amb el DJ Bassi de La Fuente

Saxo: Jorge Cuscueta

La beguda no hi és inclosa

Preu per persona 144 euros iva inclòs