

SavoirFaire.

MENÚ DE NAVIDAD

Crujiente de arroz negro con tartar de salmón y mayonesa

cítrica

Croquetas de puerro a la brasa

Brie crujiente con frutos rojos

Mousse de foie con gelatina de vino de hielo

Caldo de navidad con "galets" XL y nuestra "carn d'olla"

Pollo de payés relleno a la catalana con salsa de chalota y

trufa

Piña a la crema quemada

Petit Fours

85€

Agua y pan incluidos | Water and bread included

IVA incluido | VAT included

SavoirFaire.

MENÚ DE SAN ESTEBAN

*Crujiente de arroz negro con tartar de salmón y mayonesa
cítrica*

Croquetas de puerro a la brasa

Brie crujiente con frutos rojos

Mousse de foie con gelatina de vino de hielo

Canelón tradicional con bechamel trufada

*Pollo de payés relleno a la catalana con salsa de chalota y
trufa*

Piña a la crema quemada

Petit Fours

85€

Agua y pan incluidos | Water and bread included

IVA incluido | VAT included