



CARTA DE FIN DE AÑO

Entrante

Foie micuit de pato con compota de manzana	27,00€
Vieiras a la parrilla con Parmentier de patata trufada y setas	32,50€
Gambas M/G de Palamós a la sal	45,00€
Ensalada de bogavante con su vinagreta y tartar de tomate	34,50€
Carpaccio de gambas de Palamós con caviar Baerii y crema agria	38,00€
Parrillada de marisco con 1/2 bogavante, 2 cigalas, 2 langostinos, 2 gambas, navajas, almejas y mejillones (mín. 2 personas)	50,00€

Con reserva previa – precio/persona

Plato Principal

Solomillo de ternera de Girona con foie y salsa Perigordini	42,00€
Medallones de rape con salsa verde, almejas y espárragos	39,00€
Lomo de lubina a la parrilla con cebolla caramelizada y patatas al horno	38,00€
Paletilla de cordero con trufa de invierno, alcachofas y setas	36,00€

Postres

Banda de fruta natural con crema y sorbete de limón	12,00€
Sopa de piña con helado de coco	12,00€
Milhojas de nata con frambuesas	12,00€
Buñuelos rellenos de chocolate caliente con coulis de kumquat y helado de mango	12,00€

Por favor, si usted es alérgico, comuníquelo para poder adaptar nuestros platos.

Consumición mínima de 100,00 € por persona.