



CARTA DE FIN DE AÑO

Entrante

Vieiras a la parrilla con trufa negra, setas y cremoso de patata	42,00€
Gambas M/G de Palamós a la sal	48,00€
Ensalada de bogavante con tartar de tomate, mango y vinagreta de su coral	48,00€
Carpaccio de gambas de Palamós con caviar de Beluga y crema agria	45,00€
Parrillada de marisco con 1/2 bogavante, 2 cigalas, 3 langostinos, 3 gambas, navajas, almejas y mejillones (mín. 2 personas)	58,00€

Con reserva previa – precio/persona

Plato Principal

Solomillo de ternera de Girona con foie y salsa Perigordini	47,00€
Medallones de rape con salsa verde, almejas y espárragos	44,00€
Lomo de lubina a la parrilla con cebolla caramelizada y patatas al horno	44,00€
Paletilla de cordero con trufa de invierno, alcachofas y setas	41,00€

Postres

Banda de fruta natural con helado de mango y crujiente de coco	14,00€
Sopa de piña con helado de chocolate blanco y violetas	14,00€
Milhojas de nata con frambuesas	14,00€
Buñuelos rellenos de chocolate caliente con coulis de kumquat y sorbete de fruta de la pasión	14,00€

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

Consumición mínima de 120,00 € por persona.