



Carta de Fin de Año

Entrante

Terrina de foie con tostaditas de brioche y mermelada de higos	21,00€
Bogavante a la plancha con salteado de verduras frescas y pil-pil de setas	32,00€
Carpaccio de gambas de Palamós con contrastes y vinagreta de piñones	24,00€
Ravioli de cigalas y setas con aceite de trufa	24,50€
Tataki de atún rojo con mayonesa de cilantro y lima	24,50€
Langostinos y vieira a la parrilla con mini verduras asadas y crema de marisco	29,75€

Plato Principal

Solomillo de ternera de Girona con foie gras y salsa de trufa	28,00€
Espalda de cabrito deshuesada con puré de calabaza y setas	23,00€
Medallones de rape con sepionas en su tinta, jamón de bellota y sofrito de ajos	29,75€
Lubina y cohombros de mar con <i>trinxat</i> de patata y setas	34,00€

Postres

Banda de fruta natural con crema de vainilla y sorbete de mandarina	9,00€
Buñuelos rellenos de chocolate caliente con helado de vainilla y coulis de cítricos	9,50€
Piña colada El Far	9,00€
Milhojas de nata y fresones	9,50€

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

LES DESEAMOS UN FELIZ AÑO NUEVO