

Nochebuena

Copa de champagne Ruinart

Ensalada de bogavante azul al natural con vinagreta de su coral

Coca de panceta ibérica con trufa negra Melanosporum

Tartar de gamba de Palamós, tomate natural, patata confitada y jugo de sus cabezas

Royale de alcachofa, foie gras y trufa negra Melanosporum

Pescado de lonja a la brasa de carbón con jugo de setas y Jabugo

Cochinillo crujiente con su jugo y ensalada de manzana y uvas

Cre moso de chocolate 70% con cítricos y vainilla

Barquillos, turrónes, trufas, profiteroles y macarrones dulces

94 €

Martes 24 de diciembre de 2019

Informal
by marc garson

Nochevieja

Copa de champagne Ruinart

Salmón ahumado con sus huevas, crema fresca, ráffort y eneldo

Jugo de marisco, coliflor y hierbas frescas

Foie micuit con uva y gelatina de Riesling

Tartar de vieira, caviar de Beluga y manzana verde

Ñoquis melosos de patata, salsa de mantequilla y trufa negra *Melanosporum*

Bogavante azul al vapor con jugo de su coral y una tostadita con salsa *Rouille*

Pescado de lonja con menestra de alcachofas y almeja del Carril

Espalda de cabrito, *aligotte* trufado y verduritas de invierno

Mandarina, almendra y fruta de la pasión

Tartaleta caliente de ganache de chocolate y canela

Uvas de la suerte y cotillón

170€

Martes 31 de diciembre de 2019

Informal
by marc garçon