

Nit de Nadal

Copa de champagne Ruinart

Amanida de llamàntol blau al natural amb vinagreta del seu coral

Coca de cansalada ibèrica i tòfona negra Melanosporum

Tàrtar de gamba de Palamós, tomàquet natural, patata confitada i suc dels caps

Royale de carxofa, foie gras i tòfona negra Melanosporum

Peix de llotja a la brasa de carbó amb suc de bolets i Jabugo

Garrí cruixent amb el seu suc i amanida de raïm i poma

Cremós de xocolata 70% amb cítrics i vainilla

Neules, torrons, trufes, lioneses i maçarrons dolços

94€

Dimarts 24 de desembre de 2019

Informal
by marc garçon

Mit de Cap d'Any

Copa de champagne Ruinart

Salmó fumat amb els seus ous, crema fresca, raifort i anet

Suc de marisc, coliflor i herbes fresques

Foie micuit amb raïm i gelatina de Riesling

Tàrtar de vieira, caviar de Beluga i poma àcida

Nyoquis melosos de patata, salsa de mantega i tòfona negra *Melanosporum*

Llamàntol blau al vapor, suc del seu corral i una torradeta amb salsa *Rouille*

Peix de llotja amb minestra de carxofes i cloïsses del Carril

Espatlla de cabrit, *aligotte* trufat i verdures d'hivern

Mandarina, ametlla i fruita de la passió

Pastisset calent de *ganache* de xocolata i canyella

Raïm de la sort i cotilló

170€

Dimarts 31 de desembre de 2019