



# Nochebuena

24 de diciembre de 2017

## Aperitivo

COPA de CAVA

Coliflor, salmón ahumado, eneldo y su caviar

Coca de panceta y trufa negra



## Menú

Ensalada de buey de mar, salsa tártara, manzana y jugo de su coral

\*\*\*\*\*

Vieiras, alcachofas, foie gras y trufa negra Melanosporum

\*\*\*\*\*

Merluza de pincho en su jugo, almejas y ñoquis de patata

\*\*\*\*\*

Meloso de ternera de Girona, parmentier de tupinambo y salsa de ratafía

\*\*\*\*\*

Nuestra "Tatin" de pera, crema cítrica, tomillo y helado de queso fresco

\*\*\*\*\*

Barquillos, turrone, trufas, profiteroles y macarrones dulces



90€ IVA incluido

 the Serras  
Restaurante de Alta Cocina

Debido a que trabajamos con productos frescos, los platos podrían sufrir algún cambio en función de su disponibilidad en el mercado.



# Navidad

25 de diciembre de 2017



## Aperitivo

COPA de CAVA

Alcachofas, foie gras y trufa negra

Coca de salmón ahumado, mantequilla ahumada y encurtidos

## Menú

“Escudella de payés con galets, pilota”, col, butifarra negra y garbanzos

O

Sopa de pescado y marisco desmenuzado con picatostes y salsa *rouille*

\*\*\*\*\*

Capón asado relleno de foie gras, manzana, ciruelas y piñones

\*\*\*\*\*

Tronco de navidad, chocolate y frutos rojos

\*\*\*\*\*

Barquillos y turrones

70€ IVA incluido

Debido a que trabajamos con productos frescos, los platos podrían sufrir algún cambio en función de su disponibilidad en el mercado.



## APERITIVO

COPA de CAVA

Crema fría de marisco y salicornia

Coca de presa ibérica, cebolla caramelizada y pimientos del Piquillo.

## MENÚ

Canelones tradicionales de asado gratinados con queso parmesano

\*\*\*\*\*

Pescado del día a la brasa de carbón con coca de verduritas

ecológicas y romesco

\*\*\*\*\*

Pequeño filete de ternera, foie gras a la plancha y

*trinxat* de patata y col con trufa negra

\*\*\*\*\*

*Mel i mató* a nuestra manera

\*\*\*\*\*

Barquillos y turrones

75€ IVA incluido



{ San Esteban }

26 de diciembre de 2017

Informal  
by marc S. ans



Ring in the  
**NEW**  
year  
At The Ferras



DOMINGO 31 DE DICIEMBRE DE 2017



## APERITIVO

COPA de CHAMPAGNE RUIINART

Buey de mar con salsa tártara y salicornia

Patata crujiente con romesco y queso Idiazabal

Coca de panceta y trufa negra

## MENÚ

Tartar de vieira, ostra y caviar

Carpaccio de bogavante al natural

Navajas gallegas con mayonesa cítrica

\*\*\*\*

Gamba de Palamós a la brasa con panceta, apionabo y ajo escalivado

\*\*\*\*

Ñoquis melosos de patata con trufa negra Melanosporum

\*\*\*\*\*

Lubina a la brasa de carbón, jugo de asado, Jabugo, calabaza  
y setas de temporada

\*\*\*\*\*

Espaldita de cabrito deshuesada y glaseada, bolas de patata,  
queso Gruyère y verduritas ecológicas

\*\*\*\*

Cítricos, menta, azúcar moreno y ron

\*\*\*\*

Chocolate en texturas con especias

\*\*\*\*\*

Uvas de la suerte y cotillón

170€ IVA incluido



Ring in the  
**NEW**  
year  
At The Ferras



DOMINGO 31 DE DICIEMBRE DE 2017



## APERITIVO

COPA de CHAMPAGNE RUIINART

Buey de mar con salsa tártara y salicornia

Patata crujiente con romesco y queso Idiazabal

Coca de panceta y trufa negra

## MENÚ

Gamba de Palamós a la brasa con panceta, apionabo y ajo escalivado

\*\*\*\*

Ñoquis melosos de patata con trufa negra Melanosporum

\*\*\*\*\*

Lubina a la brasa de carbón, jugo de asado, Jabugo, calabaza  
y setas de temporada

\*\*\*\*\*

Espaldita de cabrito deshuesada y glaseada, bolas de patata,  
queso Gruyère y verduras ecológicas

\*\*\*\*

Chocolate en texturas con especias

\*\*\*\*\*

Uvas de la suerte y cotillón

120€ IVA incluido