



Soirée Réveillon - Menú de Fin de Año 2018
21.00 Début

Apéritif à table - Aperitivo en mesa

Saucisse blanche et jambon ibérique avec pain coca de l'Escala à la tomate

Butifarra blanca con jamón ibérico con pan de coca de la Escala con tomate

Bonbon Ferrero au foie et amandes

Bombón Ferrero de foie y almendras,

Sardine fumée sur tartine grillée d'épeautre crème d'avocatier et "pico de gallo"

Sardina ahumada sobre tosta de pan de espelta, crema de aguacate y "pico de gallo"

Cava Rosat Brut "Celler Trobat" -D.O. Empordà

Hors d'œuvre froid - Entrante frío

Coquille Saint-Jacques et poulpe sur parmentière de pomme de terre truffée, praliné de pistache et shimejis sautés

Vieiras y pulpo sobre parmentier de patata trufada praliné de pistachos y shimejis salteados

Vin blanc - Vino Blanco "Contrapunto", Albariño - D.O. Rias Baixas

Premier plat - Primer plato

Courbine sauvage avec aubergine, tomate, petit oignons et artichaut à la sauce de crabe et caviar

Corvina salvaje acompañada de berenjena, tomate, cebollitas y alcachofa con salsa de cangrejo y caviar de pardete

Vin blanc - Vino Blanco "Contrapunto", Albariño - D.O. Rias Baixas

Plat principal - Segundo plato

Mielloux de veau avec crémeux de citrouille, sauce aux foie et tuile de "carquiñol"

Meloso de ternera con cremoso de calabaza, salsa de foie y teja de carquiñol

Vin Noir - Vino Tinto "Noble Reserva" - D.O. Empordà

Service de pain - Servicio de pan

Le dessert / El postre

Cinq Désirs Doux - Cinco Deseos Dulces

Cava Raimat Brut Nature Reserva -D.O. Costers del Segre

Café ou infusion - Café o infusión

Raisin de la chance - Uvas de la Suerte

Coffret de cotillons - Bolsa Cotillón