

# MENU DU NOUVEL AN 2023

## ENTRÉES

Consommé de bouillon castillan aromatisé à la retacía



Cecina d'Iglesuela del Cid à la truffe noire

Maki Nori au pastrami de bœuf des Pyrénées et émulsion de cèpes



Tiradito carabinero aux agrumes et curry d'avocat vert



Steak tartare sur sobao torrija imprégné de romarin



## PRINCIPAL

Poulpe feuilleté aux oignons avec aioli au miel et paprika



Épaule d'agneau confite, réduction de vin et pomme de terre llucia et noisette



## DESSERT

Gâteau fondant au nougat et aux amandes



macarons



## BOISSONS ET SOIRÉE

Café et/ou infusions

Verre de Cava et Raisins

Service d'eau minérale en bouteille sur place + Pain

Dîner accompagné de vin Lo Foc 2022 (blanc et rouge), du domaine viticole Mas de Llucia

Soirée avec musique et boissons (non incluses dans le prix) jusqu'à 3h00

# ALLERGÈNES

Lupin



Laitier



Céleri



Mollusques



Sulfites



Moutarde



Crustacés



Poisson



Des noisettes



Sésame



Gluten



Soja



Œufs



Sulfites

