

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 Lluçia

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

