

31/12

Aperitiu a peu dret

Ostres al natural i amb vinagreta

Pernil ibèric de glà DOP amb pa de coca amb tomàquet

Mousse de foie amb figues i fruita seca

Escopinya King amb anís estrellat

Plats principals

Tataki de vieires amb trufes de parmesà, xampany i caviar

Llobregant amb salsa bisque, oli de vainilla, castanya caramel·litzada i tocs cítrics

Filet de vedella de Girona amb salsa de ceps i trufa

Postres

Pastís de Cap d'Any

Petit fours Raïm de la sort Cotilló

Inclou selecció de vins, Taittinger Brut Reserve i aigües minerals

195€

