



# MENÚ FIN DE AÑO

## COMIENZO DEL FESTÍN

Arrancamos la celebración con aperitivos que combinan texturas y sabores para encender el paladar y anticipar el festín.

Copa de bienvenida: *Copa de cava*

## APERITIVOS

Brioche de atún balfegó con limón y alcaparras. Un bocado que fusiona mar y tierra con fresca y suavidad.

Tartar de remolacha sobre galleta sablé bretón de Jengibre

Cogollos con toque cítrico, aceite cremoso y almendra marcona crujiente y refrescante, un guiño mediterráneo.

Mini croissant de patata con parmesano y setas delicado y cremoso, una sorpresa de sabor en cada bocado.





# MENÚ FIN DE AÑO

## ENTRANTES

Alcachofas del Prat confitadas con Beurre Blanc y gamba. Homenaje a la calidad de los productos locales y la sencillez en su forma más refinada.

## PRINCIPALES

Suprema de lubina al horno con gel de hierbas y crema de apio. Una celebración del sabor del mar, con un toque suave y fresco.

Meloso de ternera con parmentier trufado y su jugoso demi-glace. Sabores intensos y texturas perfectas para deleitar el paladar.





# MENÚ FIN DE AÑO

## POSTRE

Cre moso lingote de chocolate y frutos secos en polvo de oro.

## BODEGA

Blanco: Miña Ruliña DO Rías Baixas.

Rosado: Nuit & Mambo DO Penedès.

Tinto: LaBàrbara Garnacha DO Terra Alta.



**PRECIO: 129€**

**\*El menú incluye servicio de agua, pan y cotillón**

**ANITA  
FLO**



**MENÚ FIN DE AÑO  
¡HAZ TU RESERVA!**

