

# Menú Cap d'Any 2017

## Aperitius

Croqueta casera de galta de porc ibèric, múrgoles y emulsió d'all negre  
Neula de sèsam, crema de formatge, salmó marinat i fines herbes; gelat d'alvocat, ous de salmó  
i pols de tomàquet

MiniCup de Bloody Mary; mousse de sardina fumada, llavors de rosella, caviar de wasabi i brot  
tendre de coriandre

Tiramisú de foie; pa d'espècies, demiglacé, mascarpone amb foie i ratlladura d'avellana torrada i  
cacaú pur

Gyoza de gambeta de platja i cansalada ibèrica curada; shizo verd i hondashi especiat  
Cupcake de pastanaga i carbassó amb frosting d'hummus; cruixent de comí, gelée de llimona,  
pebre vermell i flors fresques

Quiche de ratatouille, romer i molles de polenta amb all tendre

## Causa de llamàntol i safrà

Amb amaniment de cítrics i herbes, ou de guatlla, olives confitades i pastanaga morada

## Ravioli de cua de bou i mongetes de Santa Pau

Carxofa i espinacs, consomé suau d'au y cava

## Parpatana de tonyina roja del Mediterrani

Amb carbassa rostida amb mel, llagostins de Sant Carles de la Ràpita, fonoll i cruixent de llavors

## Espatlla de daina farcida a la catalana

Salsa Perigord i veloute de pebre verd, rosti de patata, terra de pa negre i micro-jardí de  
verdures

## Ràims d'abans de les 12

Falsos ràims amb diferents gustos i textures

## Bosc de formatge, mel i romer

## Aigua, pa, cafès i petit fours

## Celler

Modernista Blanc (DO Terra Alta)

Indià Negre (DO Terra Alta)

Parxet Brut Reserva

## Cotilló i festa amb DJ al Xerta Lounge Bar

180€ (I.V.A. inclòs)