

# Menú Fin de Año 2017

## Aperitivos

Croqueta casera de carrillera de cerdo ibérico, múrgulas y emulsión de ajo negro  
Barquillo de sésamo, crema de queso, salmón marinado y finas hierbas; helado de aguacate, huevos de salmón y polvo de tomate  
MiniCup de Bloody Mary; mouse de sardina ahumada, semillas de amapola, caviar de wasabi y brote tierno de cilantro  
Tiramisú de foie; pan de especias, demiglace, mascarpone con foie y ralladura de avellana tostada y cacao puro  
Gyoza de gambita de playa y panceta ibérica curada; shizo verde y hondashi especiado  
Cupcake de zanahoria y calabacín con frosting de hummus; crujiente de comino, gelée de limón, pimentón y flores frescas  
Quiche de ratatouille, romero y migas de polenta con ajo tierno

## Causa de bogavante y azafrán

Con aliño de cítricos y hierbas, huevo de codorniz, olivas confitadas y zanahoria morada

## Ravioli de rabo de toro y judías de Santa Pau

Alcachofa y espinacas, consomé suave de ave y cava

## Parpatana de atún rojo del Mediterráneo

Con calabaza asada con miel, langostinos de Sant Carles de la Ràpita, hinojo y crujiente de semillas

## Paletilla de gamo rellena a la catalana

Salsa Perigord y veloute de pimienta verde, rosti de patata, tierra de pan negro y micro jardín de verduras

## Uvas de antes de las 12

Falso racimo de uvas con distintos sabores y texturas

## Bosque de queso, miel y romero

## Agua, pan, cafés y petit fours

## Bodega

Modernista Blanc (DO Terra Alta)

Indià Negre (DO Terra Alta)

Parxet Brut Reserva

## Cotillón y fiesta con DJ en el Xerta Lounge Bar

180€ (I.V.A. incluido)

