



# Menú Navidad y San Esteban 2018

## Aperitivo navideño Xerta

Alcachofa confitada

*Rellena de tartar de pato y aceite de hierbas*

Consomé digestivo

*Caldo de crustáceos perfumado con cítricos*

Canelón semi-tradicional

*Canelón relleno "como siempre", pero con toques de autor: bechamel de colmenitas, reducción de carne, piñones garrapiñados, con virutas de foie y galleta de parmesano crujiente*

Romesquet de rape

*Romesco tradicional con reducción de pescado, patatas y marisco con cáscara*

Pollo de corral relleno "mar y montaña"

*Tierna carne de pollo de corral rellena de marisco. Jugo de su propio asado emulsionado con una infusión de romero. Jardín de micro-verduras aderezado con aceite esferificado de hierbas y frutos secos*

Texturas florales

*Pre-postre floral a base de fresa, manzana verde, ruibarbo y lichi en texturas*

Tabla de embutidos

*Variedad de chocolates especiados en distintos sabores y formas*

Agua, pan, cafés y mini dulces

85€ por persona

no incluye bebidas

(mesa completa)