

el restaurant del Casino

MENÚ revetlla de CAP D'ANY

Aperitiu

Xarrup de crema tèbia de marisc amb oli de tòfona

Primers per compartir

- *Pernil ibèric de gla amb pa de vidre*
- *Carxofa laminada en tempura amb teula de cansalada ibèrica*
- *Medallons de pop a la gallega sobre fons de patata amb pebre de la Vera*
- *Gambes i escamarlans a la planxa en el seu oli verge i sal maldon*

Segons (escollir)

Filet de vedella del Pirineu cuit a baixa temperatura amb foie i poma caramel·litzada a la salsa de rostit

Llom de bacallà gratinat amb sobrassada ibèrica i mel amb pebrots vermells confitats

Suprema de llobarro salvatge al forn amb crosta d'ametlles i timbal de verdures saltades

Postres

Sorbet de poma àcida grand smith amb fruita vermella

Pastís brioxell amb fons de crema anglesa i espiral de xocolata

Vi blanc (xarel·lo) Xic d'Agustí Torelló (D.O Penedès)

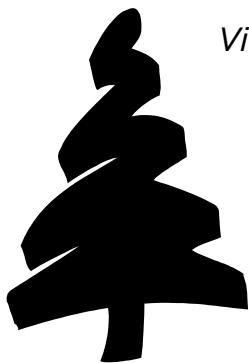
Vi negre (carinyena) Rouge de Joseph Puig (D.O Montsant)

Cava Origen Brut Nature de Vallformosa

Pa, aigües, refresc, cafè i copa

Raïm de la sort, bossa cotilló

Preu: 60 € (IVA inclòs)



Bones Festes i Felicitat any 2.019!