

Algunas sugerencias «Tendencias 2019»

*Panacota de parmesano,
tomates confitados y
espárragos verdes crujientes*



PARA EMPEZAR

Panacota de parmesano, tomates confitados y espárragos verdes en crudo,
Tartar de dorada con agrios, teja de sésamo,
Carpaccio de vieiras y lamas de pata negra, ...

*Hojadre de salmón fresco,
queso de cabra, panceta
y espinacas*



ENTRANTES FRÍAS

Ensalada loca,
Ensalada de huevo pochado, langostinos y vinagreta cremosa
con hierbas frescas,
El foie gras en tres maneras, ...

*Bacalao confitado, puré de
patatas violetas con aceite
de avellanas y chips
de ceps*



ENTRANTES CALIENTES

Hojaldre de salmón fresco, queso de cabra, panceta, espinacas y salsa
de mantequilla con perifollo,
Hojaldre de espárragos verdes, huevo líquido y chips de jamón Ibérico,
Cazuela de pescados en caldo azafranado, perlas de verduras, ...

SEGUNDO PLATO

Bacalao confitado, puré de patatas violetas con aceite de avellanas,
chips de ceps,
Solomillo de ternera de Girona, crema de cèps, pastel de patatas
con queso Comté,
Medallones de solomillo ibérico con colmenillas, variación
de zanahorias y puré de boniato,...

Fresas y crema mascarpone



POSTRE

Isla flotante con fresones,
Crema de vainilla con compota de albaricoques, magdalena de pistachos,
Milhojas de manzanas con caramelo de mantequilla salada,
crema "chibouste", ...

PASTEL DE CELEBRACIÓN