

Palau Lo Mirador
Menú per Nadal i dia 1 de gener

Entrant a compartir a mig de taula

“*Mi cuit*” de fetge gras d’ànec fet a casa amb crosta de “*kikos*” i compota de poma Golden de Torroella

Cues de Gambes arrebossades amb panko i maionesa de rave picant

Pernil de porc duroc amb pa de coca sucat amb tomàquet de penjar

Primer plat

Parmentier de carbassó amb vieira en tempura i olivada amb escuma de tomàquet confitat i alfàbrega

O

Canaló de rostit de Nadal amb lleugera beixamel de ceps

Plat principal

“*Sarsuela*” de peix variat segons el mar amb cloïsses, musclos i escamarlans

O

Cuixa de xai farcida a la catalana amb salseta del seu rostit amb prunes i cremós de patata dolça

Postre

Escuma de crema catalana amb pasta de full amb cabell d’àngel i pinyons amb gelat cruixent de canyella

O

Sopa de mango amb sorbet de fruites vermelles

.....

Petits dolços de torrons i neules

Preu per persona 36´50 €

El preu del menú no inclou ni begudes ni cafès

REVETLLA de CAP D'ANY **a PALAU lo MIRADOR**

Aperitiu :

(A compartir centre taula)

Tàrtar de salmó amb crema d' alvocat a l'estil "guacamole "
Cruixent de " *Mi-cuit* " de fetge gras d'ànec amb festucs i compota de poma
Cues de llagostí arrebossades en panko i maionesa de rave picant
Croquetes de cabra de mar amb ceba caramel·litzada

Entrant

Ravioli obert de gambes amb parmentier de pastanaga, crema de tòfona i
amanida de brots verds

El peix

Llom de rap amb espàrrecs blancs i fals pesto d'espínacs
amb nous i formatge parmesà

La carn

Filet de vedella a la planxa amb salseta
de ceps i milfulles de patata al forn

Postre

Pastis tebi de xocolata amb nous de macadàmia a l'estil "brownie" amb gelat de
turro, crumble de canyella i crema de vainilla

Celler

Només Garnatxa Blanca 2016, Cellers Castell de Peralada DO Empordà
Ederra Reserva 2013, Bodegas Bilbaínas DOQ Rioja
Cava Peralada Brut Millesime 2015. DO Cava

Raïms de la sort
Cafè amb petit dolços de torró i neules

Preu per persona 65'00 €