

Palau lo mirador

Sopar de Revetlla de Cap d'Any 2020

Entrant

(a centre taula)

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

Tàrtar de llagostins, verduretes i mostassa a l'antiga amb crema de festucs a l'estil “ajo blanco”

Laminat de salmó curat a casa a la sal amb mussolina lleugera de sèsam i amanida d'algues wakame marinades

Croquetes de confit d'ànec i trompetes de la mort amb emulsió d'all negre

El peix

Llom de rap a la planxa amb crema al cava, escopinyes al natural i oli de tòfona negra

La carn

Filet de vedella amb trinxat de col i patata, cansalada curada en sal i pebre i salseta de vi negre de l'Empordà

Postre

Ganache de xocolata negra amb cruixent de sèsam, gelat de cassís amb ‘crumble’ d'ametlles i esponja de cacauet amb pols d'oli d'oliva

Celler

Jardins Blanc, DO Empordà
5 Finques Peralada Reserva, DO Empordà
Cava Castell d'Olèrdola Brut Reserva, DO Cava

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

Preu per persona 45´00 € (iva inclòs)

Reserva al 644 57 60 99
Disponible per WhatsApp