

MENU DE NOËL 2024

Decembre 25, midi et nuit

Le diner avec le music live

APÉRITIF

Toast avec une sélection du poissons fumés

ENTRÉE

Soupe de crevettes crémeuse, préparée avec des crevettes de Palamós, servie avec des croûtons à l'ail croustillants

PLAT PRINCIPAL

Filet de colin sur un risotto de blé crémeux, nappé d'une sauce raffinée aux oursins

DEUXIEME PRINCIPAL

Cuisse de canard confite, accompagnée d'une purée de pommes lisse et d'une sauce à l'orange fraîche

DESSERT

Carpaccio de melon Galia, servi avec un sorbet rafraîchissant à la figue

VIN

Viña POMAL Crianza D.O. Ca Rioja 100% tempranillo 2021
Viña POMAL Blanco D.O. Ca. Rioja 70% Viura 30% Malvasia 2023

Inclus vin, eau, café

€ 45,95

