

## MENÚ FIN DE AÑO 2018

### Aperitivos

Piruleta de foie y kumato  
Tartar de dos salmones  
Salteado de chipirones de playa con ceps y ajitos  
Langostinos a la sal

### Primer plato

Medallón de rape sobre crema de erizo

### Segundo plato

Solomillo de ternera con reducción  
de Pedro Ximénez

### Postre

Mousse de mango, cremoso de coco y  
maracuyá sobre biscuit de vainilla  
Turrónes  
Uvas de la suerte y cotillón  
Café

### Bodega

Vino blanco: White HMR (DO Penedès)  
Vino tinto: Black HMR (DO Penedès)  
Cava: Vallformosa Origen Brut Nature

**65€ IVA incluido**