L'ESCORA

MENÚ DE Nadal

Benvinguda

Copa de cava i mos caprese amb pa casolà

Entrants per a compartir

Vieires flamejades amb allioli

Bomba de burrata i carpaccio de llagostins amb pols de festucs i maionesa japonesa

Croquetes variades de la xef sobre brots de soja

Gyozes variades amb un toc de soja

Primers (a escollir)

Escudella catalana
amb mini galets i carn d'olla

Navalles a la planxa
amb picada d'all i julivert

Carpaccio tebi de peus de porc
amb foie flamejat, pols i vinagreta de festucs

Segons (a escollir)

Secret ibèric
amb reducció de vi negre i patata panadera

Arròs melós de cua de bou
esfilagarsat en el seu suc (Mín. 2 pers.)

Orada d'estuari
amb escalivada al forn de pedra

Postres (a escollir)

Cremosa torrija amb gelat casolà de coco

Deconstrucció de pastís de formatge

Gin Tònic (Premium amb suplement)

BODEGA

Blanc: Blanc Mariner (D.O. Penedes) Xarel.lo, Chardonnay o Valdubón (D.O. Rueda) Verdejo

Negre: Sotneral (D.O. Costers del Segre) Syrah o La Marquesa (D.O. Rioja Alavesa) Tempranillo

---

Beguda: 1/2 ampolla/pers (a escollir entre vi negre/blanc) o 1 consumició/pers (copa de cervesa, refresc) o 1/2 l/pers d'aigua.
Assortiment de dolços de Nadal.

CONDICIONS GENERALS DE RESERVA:
Imprescindible reserva amb paga i senyal del 20% del total. Després no es cobrarà per separat.
Notificar plats i comensals amb un mínim d'1 setmana d'antelació i comunicar intoleràncies.

60€/p *(iva inclòs)*