L'ESCORA

MENÚ DE sant Esteve

Benvinguda

Copa de cava i mos caprese amb pa casolà

Entrants per a compartir

Gambeta vermella de Blanes a la planxa

Làmines cruixents d'albergínia al punt de sal i mel

Mos de pasta filo amb formatge raclette, cansalada i ceba caramel·litzada

Primers (a escollir)

Carpaccio de llagostins
amb fruits secs i vinagreta de cítrics

Canelons de carn rostida i foie
amb beixamel de tòfona i foie

Brioix de tartar de pernil ibèric
i gamba marinada en cítrics
amb polsim d'ametlla

Segons (a escollir)

Lingot de melós de vedella de llarga cocció
sobre parmentier trufada, demi glace i gratinat de parmesà

Paella de marisc (Mín. 2 persones)

Turbot salvatge a la planxa
amb escalivada al forn de pedra

Postres (a escollir)

Les trufes de l'Ana amb sal, oli i torradetes

Carrot Cake casolana amb frosting de formatge crema

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.

59€/p *(iva inclòs)*