



CAP D'ANY 2018
NOCHEVIEJA 2018
NEW YEAR'S EVE 2018

OU AMB CAVIAR
HUEVO CON CAVIAR
EGG WITH CAVIAR

OSTRA I TONYINA EN CEVICHE DE POMA ÀCIDA
OSTRA Y ATÚN EN CEVICHE DE MANZANA ÀCIDA
OYSTER AND TUNA IN ACID APPLE CEVICHE

CRANC REIAL, HUMMUS, SALSA CORAL I BOTARGA
CANGREJO REAL, HUMMUS, SALSA CORAL Y BOTARGA
ROYAL CRAB, HUMMUS, CORAL SAUCE AND BOTARGO

LLOBARRO, ESCAMES DE PATATA, ESPÀRRECS VERDS I SALSA HOLANDESA
LUBINA, ESCAMAS DE PATATA, ESPÁRRAGOS VERDES Y SALSA HOLANDESA
SEABASS, PATATO FLAKES, GREEN ASPARRAGUS AND HOLLANDAISE SAUCE

TAGLIATA DE VACA ROSSA GALLEGA, TÒFONA NEGRA I ROSSINYOLS
TAGLIATA DE VACA RUBIA GALLEGA, TRUFA NEGRA Y REBOZUELOS
BEEF TAGLIATA, BLACK TRUFFLE AND "ROSSINYOLS" MUSHROOMS

XOCOLATES EN TEXTURES
CHOCOLATES EN TEXTURAS
CHOCOLATE TEXTURES

CELLER / BODEGA / CELLAR
THANISCH, riesling Kabinet 2016, MOSEL-SAAR-RUWER
VIÑA TONDONIA, BODEGA LOPEZ DE HEREDIA, RIOJA
DELAMOTTE, Blanc de blancs, CHAMPAGNE

RAÏM DE LA SORT / CAFÈ I TURRONS
UVAS DE LA SUERTE / CAFÉ Y TURRONES
LUCKY GRAPES / COFFEE AND TURRONS

COTILLÓN FIN DE AÑO / NEW YEAR'S EVE COTILION
DJ HASTA LAS 02:00 // DJ UNTIL 02:00 p.m.

PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON: 180 € (IVA incluido/VAT included)