

# MENÚ CAP D'ANY 2019

## PER COMENÇAR

Copa de cava de benvinguda  
Ostres Amélie núm. 3 amb salicòrnia i cogombre  
Mi-cuit de foie amb figues, Ruca, ratafia i carquinyolis  
Pa de coca amb tomàquet  
Pernil ibèric de gla D.O. Guijuelo  
Croqueta de carabiners amb allioli de tinta de calamar  
i germinat de coriandre

## PER CONTINUAR

Bacallà cuinat a baixa temperatura amb fonoll confitat,  
tomàquets rostits i tapenade  
  
"Chuletón" de vaca vella amb guarnició de patates  
forneres i pebrots de padró

## POSTRES

Cremós de xocolata blanca, iogurt especiat, dacquoise  
de coco, lichys i maracujà

Copa de cava Ars Collecta Blanc de Blancs  
Torrans  
Neules  
Cotilló  
Raïm de la sort

## BODEGA

Bodegas Bilbaínas Terruño centenari Reserva D.O. Rioja  
Louis Latour Chardonnay AOC Ardèche  
Ars Collecta Blanc de Blancs  
Combinat al Bala Cocktail Bar

**Preu 135€**

[reservasgranados@grupalba.com](mailto:reservasgranados@grupalba.com)



Es prega arribar entre les 20.30h i les 21.00h  
Dj al cocktail Bar Bala a partir de les 00h