MENÚ FIN DE AÑO 2026–2027

Copa de cava de bienvenida

APERITIVO

Wanton crujiente con tartar de atún rojo Balfegó y caviar de mango y fresa.
Piruleta de rabo de toro.

PARA EMPEZAR

Bisque de bogavante azul con vieira asada a la robata.
Steak tartar de T-Bone de vaca Sashi, con foie micuit, chocolate y Pedro Ximénez.
Seta Maitake del Montseny a la brasa, acompañada de salsa bearnesa y delicada sal de jamón.

PLATO PRINCIPAL

Lomito de bacalao salvaje Barquero en crujiente tempura coreana, acompañado de emulsión de piquillos al ajillo y tártara.

Lingote de black Angus de Nebraska (USA) a la brasa, con láminas de oro, cremoso de coliflor y zanahorias confitadas.

POSTRE

Pavlova con curd de maracuyá y frutas exóticas amarillas.

PARA CELEBRAR LAS DOCE CAMPANADAS

Uvas de la suerte, selección de turrones y cotillón.

BODEGA

Gallegos de Lluvia y Calma – Godello.
Viña Pomal Reserva – D.O. Rioja.
Torelló Especial Gran Reserva Brut – Corpinnat.

PRECIO POR PERSONA: 159

INFORMACIÓN & RESERVA

La cena se servirá en nuestra sala principal 20h- 20.30h. A partir de las 00:00 h, la celebración continuará en Cocktail Bar Bala con DJ hasta las 03:00 h.
Para confirmar la reserva, se requiere el pago íntegro por adelantado.