

## 31 DESEMBRE 2022

### Aperitiu...

Ostra, mantega *noissete* i caviar de pèsols  
Musclo en escabetx, cogombre i coriandre  
Cremat by Martín Berasategui (*foie*, poma i anguila)  
*Briox* amb *steak* tàrtar, escuma de mostassa i curri

### Per començar...

#### AMANIDA TÈBIA

llamàntol i tuetans de verdura de Martín Berasategui

#### RAVIOLI DUXELLE

bolets, el seu consomé, *raifort* i aire de trompetes,  
esfera de tinta i el seu consomé

### Continuarem amb...

#### RAP

romesco de marisc, emulsió dels seus caps i fino  
amb tartar de gamba vermella

#### XAI LLETÓ

coliflor, parmesà i tòfona

### De postre...

#### POMA, API I CAVA

#### 100% XOCOLATA

#### TORRONS, NEULES I RAÏM DE LA SORT

### Celler

Monestir Sant Sebastian dels Gorcs, D.O. Penedès  
Raimat El Moli, D.O. Costers del Segre  
Ars Collecta Blanc de Noirs, D.O. Cava  
Aigües minerals, cafè o infusió

\* Està convidat a un combinat bàsic a la nostra terrassa  
després de sopar.

165 €  
IVA inclòs

Martín Berasategui