

# MENÚ DE CAP D'ANY

# 2020

## APERITIUS

*Petxines variades a la planxa amb emulsió d'all i julivert en vi blanc Conclave Esencia*

*Sandvitx de foie gras amb melmelada de violeta i pinyons garrapinyats*

*Nigiris de patata i vieires amb rovell trufat i salsa teriyaki*

## ENTRANTS

*Pop a la brasa amb quinoa blanca, all i oli de tinta de calamar, maionesa de miso i salicòrnia*

*Mini Chateaubriand amb gelat de mostassa, salsa béarnaise i crema trufada*

## PER A REFRESCAR EL PALADAR

*Mini Martini de mandarina*

## SEGONS

*Llobarro amb espàrrecs blancs, algues en tempura, mousseline d'api i beurre blanc*

*Cuixa d'ànec confitat amb crema de castanya, cilindre de patata, farcit d'emulsió de pastanaga i salsa demi-glace*

## POSTRE

*Jardí nadalenc amb fruits vermells, festucs verds, trufa negra i gelat de turró amb crema de maduixa i nata avainillada*

## LA NOSTRA BODEGA

*Vi negre Juan Gil Crianza (D.O. Jumilla)*

*Vi blanc Shaya Verdejo (D.O. Rueda)*

*Cava Freixenet Elysia Gran Cuvée*

*Raïm de la sort i cotillón*

**ROSSINI**  
LIFE & FOOD