



# Nit de Nadal

24 | 12 | 25

## APERITIU

*Negroni Alma*

*Blinis amb caviar Osetra*

*Croqueta de marisc*

## ENTRANTS

*Llagostí de Tarragona a la sal*

*Carxofa de Tudela amb cloïssa fina*

## PRINCIPALS

*Suquet de rap amb vieires nacionals*

*Filet de cérvol amb rossinyols i grosella*

## PREPOSTRES

*Coco Martini*

## POSTRES

*Mousse de formatge, gerds i avellanes torrades*

*Torró i neules*

## CELLER

*Gosset Grande Réserve Brut*

La història de la Maison Gosset es remunta al 1584, quan Pierre Gosset, senyor i regidor d'Aÿ i viticultor, va començar a elaborar vins tranquils amb el raïm que veremava a les seves pròpies vinyes. En aquells dies, dos vins es disputaven un lloc d'honor a la taula dels reis de França: el vi d'Aÿ i el vi de Beaune, tots dos elaborats amb chardonnay i pinot noir. No va ser fins al segle XVII que es van començar a elaborar vins escumosos a Aÿ.

*Castell d'Encus Acusp 2021*

Raül Bobet, enòleg i copropietari dels vins Ferrer Bobet al Priorat, va quedar impactat el 2001 amb les terres que va trobar a l'àrea del Pirineu de Lleida quan buscava terrenys que poguessin mitigar els efectes del canvi climàtic de la vinya.

150 € (IVA inclòs)



# Nadal

25 | 12 | 25

## ENTRANTS

*Pa de coca amb pebrot de vidre*  
*Pernil ibèric Señorío de Montanera*

## PRINCIPALS

*Escudella i carn d'olla*  
*Pollastre de pagès a la catalana*

## POSTRES

*Tronc de Nadal amb xocolata, mango i fruita de la passió*  
*Torró i neules*

## CELLER

*Cosme Palacio, un vi de La Rioja alabesa*

Un vi d'autor molt personal, hereu de l'esperit innovador de Cosme Palacio, fundador d'aquest celler, el segon més antic de La Rioja alabesa.

*Cosme Palacio Reserva 2018. Macabeu (blanc)*

*Cosme Palacio Selecció de botes 2022. Ull de llebre (negre)*

**125 € (IVA inclòs)**



# Sant Esteve

26 | 12 | 25

## ENTRANTS

*Coca de Folgueroles amb tomàquet*

*Pernil ibèric Señorío de Montanera*

*Amanida de llegums amb llagosta*

*Calamaret farcit de bolets i botifarres*

*Cor de carxofa, salsa bearnesa i reducció de Pedro Ximénez*

## PRINCIPAL

*Caneló de festa major amb tòfona Melanosporum*

## POSTRES

*Mousse de crema catalana amb gelat d'ametlla*

*Torró i neules*

## CELLER

*Otazu Chardonnay 2024*

La verema es realitza durant les hores més fresques del dia. La fermentació es fa en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura de 13° C per mantenir intactes la personalitat i el caràcter d'aquesta varietat. Posteriorment, el vi roman durant 3 mesos amb el seu pòsit abans de ser embotellat.

Totes aquestes atencions donen com a resultat un vi elegant, fresc i equilibrat. Amb un color groc llimona, amb notes florals i cítriques.

*Otazu Premium Cuvée 2022. Ull de llebre,  
cabernet sauvignon i merlot*

Cada varietat és veremada per separat per mantenir la seva identitat. Posteriorment es realitza una criança de 12 mesos en botes de roure francès.

Això dona com a resultat un negre molt llaminer, color cirera, amb un nas intens i complex dominat per la fruita.

110 € (IVA inclòs)



# Cap d'any

31 | 12 | 25

## ENTRANTS

*Card de Corella en salsa d'ametlla Marcona*

*Llamàntol nacional amb all fermentat*

*Pèsols llàgrima del Maresme amb consomé d'ibèric*

*Tàrtar de llobarro salvatge amb cítrics i caviar*

## PRINCIPALS

*Suprema d'orada salvatge amb espàrrecs verds*

*Magret d'ànec amb castanya i pinyons*

## PREPOSTRES

*Cremós de iogurt, granissat d'alfàbrega i maduixa*

## POSTRES

*Xocolata i pistatxo en textures*

*Torró i neules*

## CELLER

*Billecart-Salmon Brut Rosé*

Billecart-Salmon és un dels cellers amb més tradició de la Champagne, i un dels pocs que roman encara en mans de la família dels seus fundadors.

Aquest cava rosat és un glop fresc i ple d'alegria. Les seves fines bombolles, lentes i persistents, li donen una elegància i una frescor que alegren els dies tristos. Resulta igualment ideal per celebrar qualsevol esdeveniment que vulguem dotar d'un toc de distinció.

## CELLER ÁLVARO PALACIOS

Al cor de la cèlebre regió vinícola de La Rioja trobem el prestigiós celler Álvaro Palacios, un veritable tresor vitivinícola que ha captivat amants del vi d'arreu del món. Fundada pel visionari enòleg Álvaro Palacios, aquest celler és un referent en termes de qualitat, passió i tradició en l'elaboració de vins excepcionals.

*Placet Valtomelloso 2023. Macabeu (blanc)*

*La montesa 2021. Garnatxa (negre)*

**260 € (IVA inclòs)**



# Any Nou

01 | 01 | 26

## ENTRANTS

*Pa de coca amb tomàquet*

*Seitó en vinagre*

*Croqueta de pollastre Alma*

## PRINCIPALS

*Crema de carbassa ecològica, trompeta i vieires*

*Cuixa de cabrit amb parmentier trufat*

## POSTRES

*Pastís gelat de nata, castanya i nabius*

*Torró i neules*

## CELLER

*Otazu Chardonnay 2024*

Una D.O. Navarra 100% Chardonnay.

La verema es realitza durant les hores més fresques del dia. La fermentació es fa en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura de 13° C per mantenir intactes la personalitat i el caràcter d'aquesta varietat. Posteriorment, el vi roman durant 3 mesos amb el seu pòsit abans de ser embotellat.

Totes aquestes atencions donen com a resultat un vi elegant, fresc i equilibrat. Amb un color groc llimona, amb notes florals i cítriques.

*Otazu Premium Cuvée 2022. Ull de llebre,  
cabernet sauvignon i merlot*

Cada varietat és veremada per separat per mantenir la seva identitat. Posteriorment es realitza una criança de 12 mesos en botes de roure francès.

Això dona com a resultat un negre molt llaminer, color cirera, amb un nas intens i complex dominat per la fruita.

**110 € (IVA inclòs)**



# Reis

06 | 01 | 26

## ENTRANTS

*Coca de Folgueroles amb tomàquet*

*Pernil ibèric Señorío de Montanera*

*Croquetes de bledes Alma*

*Tàrtar de tonyina amb cítrics i alvocat*

*Ensalada russa de bou de mar*

*Amanida d'escarola amb anguila fumada*

## PRINCIPAL

*Filet de vaca amb fetge d'ànec*

## POSTRES

*Tortell de Reis*

*Torró i neules*

## CELLER

*Cosme Palacio, un vi de La Rioja alabesa*

Un vi d'autor molt personal, hereu de l'esperit innovador de Cosme Palacio, fundador d'aquest celler, el segon més antic de La Rioja alabesa.

*Cosme Palacio Reserva 2018. Macabeu (blanc)*

*Cosme Palacio Selecció de botes 2022. Ull de llebre (negre)*

**110 € (IVA inclòs)**