

Menu St. Sylvestre

*Terrine de foie gras mi cuit au naturel
compote de coings à l'hibiscus*

*Un dos de Loup de mer cuit sur la peau,
topinambour et noix*

*Chapon fermier rôti au jus, parfumé à la Sauge,
tourte de pomme de terre au lard et Truffe*

Gâteau de fin d'Année

Raisins de la chance

Cafés et liqueurs

Notre Cave

Vin Blanc : Terras Gaudas

Vin Rouge : Pagos de Quintana Crianza

Champagne : Mumm Cordon Rouge

Menu de Fin de año

*Terrina de foie gras mi cuit natural
compota de membrillo al hibisco*

*Un lomo de lubina cocido sobre la piel,
topinambur y nueces*

*Capón de granja asado en su jugo, perfumado a la
salvia, pastel de patata al **tocino** y Trufa*

Pastel de fin de año

Uvas de la suerte

Cafés y licores

Bodega

Vino Blanco: Terras Gaudas

Vino Tinto: Pagos de Quintana Crianza

Champán: Mumm Cordon Rouge

New year's eve dinner

*Terrine of foie gras mi cuit natural,
Quince jelly compote to the hibiscus*

*Back of sea bass roasted on his skin,
Topinambour and nuts*

*Capon farm roasted on it is juice, perfumed to the
Sage, cake of potatoes to the bacon and truffle*

New Year's eve cake

Grapes of the luck

Coffee and liquors

Warehouse

White wine : Terras Gaudas

Red wine : Pagos de Quintana Crianza

Champagne : Mumm Cordon Rouge

Menu de Cap d'Any

*Terrina de foie gras mi cuit al natural
compota de codony al hibisco*

☆☆☆☆☆☆

*Un llom de llobarro cuit a la pell,
topinambour i nous*

☆☆☆☆☆☆

*Capó de Pagès rostit en el seu suc, perfumat
a la sàlvia, pastís de patata al bacó i tòfona*

☆☆☆☆☆☆

Pastís de Cap d'Any

☆☆☆☆☆☆

Raïms de la sort

☆☆☆☆☆☆

Cafés i licors

☆☆☆☆☆☆

Bodega

Vi Blanc : Terras Gaudas

Vi negre : Pagos de Quintana Criança

Xampany : Mumm Cordon Rouge

☆☆☆☆☆☆

