MENÚ DE CAP D'ANY

APERITIU DE BENVINGUDA

Ostra al natural en escabetx d'algues

Pernil ibèric, coca d'oli, tomàquet de penjar i escates de sal

Dau de salmó marinat a casa amb vodka i remolatxa, iogurt i mel de tòfona

Bunyol de pecorino trufat i curd de llimona

Steak tàrtar amb baklava de festucs i mel

COMENCEM...

Parpatana de tonyina vermella Balfegó amb all blanc i raïm

Carpaccio de rap a l'estil llamàntol i gamba vermella, amb escopinyes i vinagreta de magrana

Foie mi-cuit amb poma Granny Smith, mantell d'avellanes i toffee d'all negre

DELÍCIA DEL MAR

Caneló de rap i llagostins al safrà, amb cruixent de tapioca i salsa Cardinale

SABOR DE LA TERRA

Costella de vedella confitada amb la seva demi-glace al vi de Porto, cremós de remolatxa, taronja i gerds. Escuma tèbia de shiso porpra i cacau

UN CAPRICI DOLÇ...

Cremós de xocolata blanca amb pa de pessic de coco al vapor, mango cruixent i iogurt

Selecció de vins blancs i negres especialment escollits per acompanyar el menú

Dolços nadalencs, cafès i infusions

Raïm de la sort i cotilló

d'Ors Gourmet

HOTEL BLANCAFORT SPA TERMAL ★★★★