



ELS GARROFERS

INSPIRACIÓ · CUINA · ENTORN

# MENÚ CAP D'ANY

2019

Copa de Benvinguda

## PRIMERS per picar

Cracker de tapioca amb tartar de llagostins i allioli de curri verd i llima

Ostras amb aire de mantega torrada amb cafè i crema de alls rostits

Torradeta de steak tartar de vaca vella madurada amb moll de l'os i mostassa

Croquetes de albergínia i shiitake amb maionesa de miso

"Dumplings" a la catalana amb infusió de bolets

Ou ECO trufat

## SEGONS per triar

Lluç amb cremós de coliflor, mascarpone i ametlles

Melós de xai desossat amb escuma de sidra, poma i ceba caramelitzada

## POSTRES per triar

Semifred de toffee amb praliné d'avellanes

Foam de crítics amb mousse de cava

Gianduia amb "pa de pessic" d'ametlla, gelat de whisky i crumble d'or

---

**80€ (IVA INCLÓS)**

Inclou primers, un segon, un postre, pa,  
copa de vi, copa de cava, aigua i cafè  
cotilló

\*1 ampolla cada 4 persones - no inclou begudes no especificades

Si tens alguna intolerància o al·lèrgia alimentària avisa'ns i t'ajudarem a triar els teus plats.