



TENDIEZ

TRAVAILLEZ VOTRE BIEN-ÊTRE

MENU DE NOËL

ENTRÉES

SALADE DE CREVETTES ET SAUMON FUMÉ CARPIER
à l'arôme de gin tonic, avocat au sel et caviar de pamplemousse rose

CANNELONI DE POULARDE RÔTIE,
champignons de saison, béchamel au jambon «Jabugo»

VELOUTÉ DE POISSONS DE ROCHE «À L'EMPORDÀ»,
gambas, asperges blanches et émulsion de noix de macadamia

PRINCIPAUX

SOUPE DE POISSON
de la Costa Brava

RIZ MOELLEUX
de rougets sauvages

DOS D'AGNEAU DE LAIT FARCÉ
aux champignons de saison, purée de chou-fleur, sauce au thym et citron

DESSERTS

BÛCHE DE NOËL
au fruit de la passion et turrón de Jijona

FARANDOLE
de chocolat Valrhona

TARTE TATIN AUX POMMES CARAMELISÉES,
glace à la vanille de Tahiti et crème vanillée

CAVE JUVÉ & CAMPS

1 bouteille de vin blanc ou rouge pour 2 personnes
Un verre de cava Juvé & Camps avec le dessert.
Eau minérale, café, infusions, turrón et cigarettes russes compris

45,00€

Menu proposé aux dates suivantes: 24/12, 25/12, 26/12/2018, 01/01 et 06/01/2019

Au choix une entrée, un plat et un dessert du menu de Noël

Réservez votre table au H7341-FB3@accor.com ou +34.93.230.17.77

BONNE FÊTES