

CAP D'ANY 2024

MAS DELS VIVENCS



MENÚ

MAS DELS VIVENCs

Aperitiu

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Anxova de l'Escala del Xillu
Musclos "thai" a la llauna
Llagostí en tempura amb romesco

Entrant

Foie micuit amb pinya escalivada,
gerds i festucs

Primer

Corball i llagostins amb fons de galeres

Segon

Filet de vedella amb salsa de foie
i bunyols de trompetes

Postres

Dolç i salat de xocolata negra
amb oli d'oliva verge extra

El celler

Menade verdejo
D.O Rueda
Emilio Moro Finca Resalso
D.O Ribera del Duero
Glaç de Maria Casanovas Brut Nature

Raïm i cotilló

Ressopó de matinada

Servei de barra lliure

Festa i Dj fins les 04:30h

Preu: 120€ (iva inclòs)

Reserves:

www.espaigastronomia.cat



MAS DELS VIVENCs

www.espaigastronomia.cat | laura@espaigastronomia.cat | 693 935 458