



# Menú Cap d'Any

## TAST D'ENTRANTS

- \* *Salmorejo de piparres amb txangurro i meló adobat*
- \* *Gratinat de marisc amb gambes, crujent de porros i perles de bitxo*
- \* *Timbal de foie i poma amb caviar de Pedro Ximénez i crujent de ruca*
- \* *Carpaccio de picanya madurada amb encenalls de burrata fumada i escuma d'alfàbrega*

## SEGONS A ESCOLLIR

- \* *Xai desossat servit amb puré de carbassa amb mel, salsa de mostassa verda i xips de remolatxa*
- \* *Tagliata de bou madurat amb salsa de cremós de formatge parmesà curat i reducció de xerès*
- \* *Filet de turbot amb duo de salses, una de mango i una altra de coco amb olivada i perles de cogombre marinades en wasabi i escuma d'alfàbrega*

## POSTRES

- \* *Escuma de llet merengada amb fruits del bosc en textures*
- \* *Torrons, neules, cafès, copa de cava...  
...i a mitjanit, el raïm!!*

\* **Vi Negre** - Cercium - D.O. Empordà (Garnatxa, Carinyena, Syrah i Cabernet)  
\* **Vi Blanc** - Menade - D.O. Rueda (100% Verdejo)  
\* **Vi Rosat** - Aurora d'Espiells - D.O. Penedès (Pinot Noir, Xarel·lo i Syrah)  
\* **Cava** - Llopart Brut Reserva - D.O. Cava (Xarel·lo, Macabeu i Parellada)



*Informació i Reserves*  
[info@cafesalambo.com](mailto:info@cafesalambo.com)  
932186966

85 € / persona

\* Només sota reserva prèvia  
\* Escollir els segons plats amb antelació



# Menú Fin de Año

## CATA DE ENTRANTES

- \* *Salmorejo de piparras con changurro y melón encurtido*
- \* *Gratinado de marisco con gambas, crujiente de puerros y perlas de guindilla*
- \* *Timbal de foie y manzana con caviar de Pedro Ximénez y crujiente de rúcula*
- \* *Carpaccio de piña madurada con virutas de burrata ahumada y espuma de albahaca*

## SEGUNDOS A ELEGIR

- \* *Cordero deshuesado servido con puré de calabaza con miel, salsa de mostaza verde y chips de remolacha*
- \* *Tagliata de buey madurado con salsa de cremoso de queso parmesano curado y reducción de jerez*
- \* *Filete de rodaballo con dúo de salsas, una de mango y otra de coco con olivada y perlas de pepino marinadas en wasabi y espuma de albahaca*

## POSTRE

- \* *Espuma de leche merengada con frutos del bosque en texturas*
- \* *Turrones, barquillos, cafés, copa de cava...*
- ...y a medianoche, las uvas!!***

- \* **Vino Tinto - Cercium - D.O. Empordà** (Garnacha, Cariñena, Syrah y Cabernet)
- \* **Vino Blanco - Menade - D.O. Rueda** (100% Verdejo)
- \* **Vino Rosado - Aurora d'Espiells - D.O. Penedès** (Pinot Noir, Xarello y Syrah)
- \* **Cava - Llopapart Brut Reserva - D.O. Cava** (Xarello, Macabeu y Parellada)



*Información y Reservas*  
[info@cafesalambo.com](mailto:info@cafesalambo.com)  
932186966

\* Sólo bajo reserva previa

\* Escoger los segundos platos con antelación

85 € / persona