Sant Jaume

BAR RESTAURANT

Menú Cap d'Any 2027

Entrants per compartir: (cada 4)

- Plat de pernil ibèric amb pa de vidre
- Foie micuit amb melmelada de figues i torradetes
- Croqueta de marisc amb toc de maianesa de gamba
- Mini caneló de galta de vedella per compartir amb beixamel de formatge Idiazabal trufada, demi-glace de Cabernet Sauvignon i mesclum de microbrots

Principal

- Velouté de marisc amb gamba, vieira, ous de salmó, xips de luca, oli d'anet i pols d'oliva de Kalamata

Segons a escollir

- **Filet de vedella mignon amb vel de cansalada curada, saltat de patata baby, pastanaga, shiitake i salsa d'Oporto**
- **Llom de bacallà gratinat amb ailloli de poma, cremós d'api-rave, xips de moniato i gel de pebrot del piquillo**

Postres

- Pastís de formatge amb coulis de mango i crumble
- Tiramisú de Xixona

Bodega

- Vi blanc Verdejo R. Bilbao
- Cava Brut Nature
- Vi negre Rioja Crianza R. Bilbao
- Aigua

Raim de la sort, globus del desig, cotillo, focs artificials i DJ.

99