

MENÚ CAP D'ANY 2020

ENTRANTS / ENTRANTES

Mil fulls de formatge de cabra, poma caramel·litzada i mousse de foie.
Milhojas de queso de cabra, manzana caramelizada y mouse de foie.

Cassoleta de pop a la gallega saltat amb cloïsses.
Cazuela de pulpo a la gallega con salteado de almejas.

Vieira a la gallega.
Vieira a la gallega.

PRIMER PLAT / PRIMER PLATO

Llom de bacallà d'Islàndia amb gamba vermella i la seva reducció.
Lomo de bacalao de Islandia con gamba roja y su reducción.

SEGÓN PLAT / SEGUNDO PLATO

Filet de bou a la graella amb salsa de bolets.
Filete de buey a la parilla con salsa de setas.

LES POSTRES / POSTRE

Coulant de xocolata amb sorbet de mandarina.
Coulant de chocolate con sorbete de mandarina

CAFÈS I INFUSIONS CAFÈS E INFUSIONES

BEGUDA / BEBIDA

Selecció de vins del nostre celler / Selección de vinos de nuestra bodega:
Segrel Albariño Blanc o Viore Verdejo Rueda
Vivanco Reserva Negra 2014 o Viña Pomal reserva 2014.
Xampany taittinger.

RAÍM DE LA SORT I COTILLÓ ! UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN!

70,00€ (IGI Inclòs)



PIZZERIA
LES CLOSSES
RESTAURANT