

## Restaurant Nou Moderno

### **MENÚ VIORIGEN MASSALUCANS**

*Inclou:*

*Crema d'ametlla marcona de la terra, pernil cruixent i gelée de codonyat*

\*\*\*\*\*

*Lloms de llenguado amb crema de mató i gambes*

\*\*\*\*\*

*FFricandó de vedella amb farcellet de pastanaga i niu d'arròs salvatge*

\*\*\*\*\*

*Flam gelat de praliné d'avellana amb pinyons caramel·litzats*

\*\*\*\*\*

*Maridat amb:*

*Vi blanc Mas d'en Pol Blanc (Celler Xavier Clua)*

*Vi negre 3D3 (Bernaví)*

\*\*\*\*\*

*Preu:*

*20,00 €*

## Restaurant Nou Moderno

### **MENÚ VIORIGEN OCATA**

*Inclou:*

*Ravioli cruixent de marisc i porro*

\*\*\*\*\*

*Mini rollets de ceba i foie*

\*\*\*\*\*

*Crema de pera, làmina de tonyina i oli de pebrot vermell*

\*\*\*\*\*

*Carpaccio de truita fumada amb crema de tomató i pinyons*

\*\*\*\*\*

*Bacallà confitat amb all-i-oli de mel*

\*\*\*\*\*

*Melós de vedella amb ceba agredolça i xips de pastanaga*

\*\*\*\*\*

*Escumós de xocolata negra i taronja amb maduixa*

\*\*\*\*\*

*Maridat amb:*

*Vi blanc Mesies Blanc (Ecovitres)*

*Vi rosat Solà d'en Pol (Celler Xavier Clua)*

*Vi negre 3D3 (Bernaví)*

\*\*\*\*\*

*Preu:*

**35,00 €**