

# CONTRABAN

BY WITTMORE HOTEL

## MENÚ NOCHEBUENA

### APERITIVO

Taco de patata con lubina  
marinada, hoja de capuccina y alga  
nori

Coca de aire con cecina DOP

### PRINCIPALES

Carpaccio de carabinero, lima, limón, estragon  
y pan de algas

Rodaballo, mil hojas de nabo y tupinambur,  
jugo al priorat y setas de temporada

Confitado de cordero glaseado en su jugo, pasas y piñones

### POSTRE

Mil hojas de crema de turrón, chocolate amargo  
Selección de turrones, mazapanes y barquillos

### BODEGA

Vino Blanco White, DO Penedés, Xarello  
Vino Tinto Black, DO Penedés, Garnatxa  
Cava MI (Pét Nat), DO Penedés, Blanco Ancestral, Xarello y Malvasia

### SERVICIO DE PAN

Cesta de pan y bastoncillos, mantequillas

125 €  
(IVA incluido)

Por favor, en caso de alergias o intolerancias alimentarias, infórmenos

# CONTRABAN

BY WITTMORE HOTEL

## MENÚ FIN DE AÑO

### APERITIVO

Cigala marinada, pan de algas y cítricos  
Canelón de tartar de atún, tomate confitado

### PRINCIPALES

Carpaccio de vieira, endiva, kumkuat y escarola frise  
Lenguado confitado, parmentier de hinojo,  
salsa de mantequilla y caviar  
Royal de ciervo y ceps, tuberculos y trufa melanosporum

### POSTRE

Cake de limón, crema de mandarina  
y fruta de la pasión, pistacho  
Gominola de albaricoque, roca de chocolate negro,  
bola de frambuesa y chocolate  
Selección de turrones, mazapanes y barquillos

### UVA DE LA SUERTE

Selección de uva para las campanadas

### BODEGA

Vino Blanco Maricel, DO Penedés, Malvasía de Sitges  
Vino Tinto Jeronimus, DO Penedés, Garnatxa Negra  
Champagne Paul Dangin & Fils, Pinot Noir y Chardonnay  
Dulce Essència de Gerisena, DO Empordà, Moscatel d'Alexandria

### SERVICIO DE PAN

Pan de cristal con mantequilla ahumada

195 €

(IVA incluido)

Por favor, en caso de alergias o intolerancias alimentarias, infórmenos