

NEW YEAR'S EVE 2017

WAVE
RESTAURANT

Amuse Bouche

Red prawn tempered salad with green apple gelée, candied morels and truffle
Ensalada templada de gamba roja con gelée de manzana verde, colmenillas confitadas y trufa
Amanida tèbia de gamba vermella amb gelée de poma verda, múrgoles confitades i tòfona

Wild cod with creamy carrot, served with soufflé rice, tamarillo and egg yarn
Bacalao salvaje con cremoso de zanahoria, servido con arroz soufflé, tamarillo y huevo hilado
Bacallà salvatge amb cremós de pastanaga, servit amb arròs soufflé, tamarillo i ou filat

Passion fruit sorbet with raspberry gelée served in an ice glass
Sorbete de fruta de la pasión con gelée de frambuesas servido en copa de hielo
Sorbet de fruita de la passió amb gelée de gerds servit en copa de gel

National wagyu cheek with sorrel chlorophyll essence, served on a crispy potato mille-feuille
Carrillera de wagyu nacional con esencia de clorofila de acedera, servido sobre milhojas de patata crujiente
Carrillera de wagyu nacional amb essència de clorofil·la d'Acedera, servit sobre milfulls de patata cruixent

Chestnut granita with hazelnut and Tahitian vanilla
Granizado de marrón glacé con avellana y vainilla de Tahití
Granissat de marró glacé amb avellana i vainilla de Tahití

Bitter chocolate diamond with cava emulsion and golden foam
Diamante de chocolate amargo con emulsión de cava y nube dorada
Diamant de xocolata amarga amb emulsió de cava i núvol daurat

Nougats & 'neulas'
Turrones y neulas
Turrons i neules

Red & white wine, glass of champagne and 12 lucky grapes
Vino blanco y tinto, copa de champagne y 12 uvas de la suerte
Vi blanc i negre, copa de champagne i raïm de la sort

Cotillion | Cotillón | Cotilló

250€ p.p.