

RESTAURANT  
**L'ESGUARD**  
ALÀBRIGA 

## *Menú de Nochebuena*

*Para untar con el pan, mantequilla con algas,  
frutas confitadas y verduras crujientes*

Lasagneta con pasta fresca ahumada, mousse de  
puerros a la vainilla y gambas de Palamós confitadas

Lomo de salmón ahumado por nosotros  
en tartar con crema de citronela

Vieiras del Atlántico con emulsión de  
jarabe de arce y frutas confitadas

Sedoso lomo de bacalao con trufa  
confitada y puré de patata con romescu

Coquelet rustida al horno con relleno navideño  
trufado y salsa de soja añeja agridulce

### POSTRE

Tarta de tres chocolates

*Con el café o el té, petit-fours variados*

**140€**

*Chef Sánchez Romera*