

## **CENA NOCHEVIEJA 2022 O MAR RESTAURANT**

### ***Aperitivos fríos***

Tartar de tomate raf con vieiras del Cantábrico y un toque de wakamen  
Palito de pan abrazado de jamón ibérico y gotitas de tomate  
Higo de Fraga relleno de mousse de roquefort y nueces  
Bombón de foie con crema balsámica, pergamino de pan y pistacho garrapiñado

### ***Aperitivos calientes***

Canelón crujiente de pato y manzana caramelizada sobre salsa de frutos rojos  
Chupito de crema de alcachofas con tropezones de foie gras  
Taco de pulpo braseado con coulis de calabaza e hinojo

### ***Platos principales***

Filete de merluza rellena con salmón ahumado gratinado  
con mayonesa de perejil sobre cebolla caramelizada  
y  
Solomillo de ternera con salsa de higos de Fraga  
acompañado con patatas duquesa al parmesano

### ***Postre***

Tarta Sacher

Cotillón, uvas de la suerte y cava

**Vinos:** blanco y tinto Sisquera (D.O. Terra Alta)

**69€ (IVA 10% no incluido)**

**IMPRESINDIBLE RESERVA. TEL. 977 383 998**  
**reservas@omarrestaurant.com**