

Menú Cap d'Any - Fin de Año

2024 - 2025

21.00 Inici sopar - Inicio cena
Preguem puntualitat
Rogamos puntualidad

Mini éclair de salmó noruec a la maionesa d'anet
Mini éclair de salmón noruego a la mayonesa de eneldo

Vol au vent de foie i mermelada de figues
Vol au vent de foie y mermelada de higos

Mini cassoleta de mousse de formatge del Montseny amb caviar de codonyat
Mini tartaleta de mousse de queso del Montseny con caviar de membrillo

Envoltini de pernil ibèric
Envoltini de jamón ibérico
Cava Rosat "Brut Olivé Batllori" – D.O. Cava

Vichyssoise tèbia de llamàntol, amb vieira sobre tartar de porro confitat
Vichyssoise tibia de bogavante, con vieira sobre tartar de puerro confitado
Vi blanc – *Vino blanco* "La Barraca" – D.O. Penedès

Sarsuela de peix i marisc
Zarzuela de pescado y marisco
Vi blanc – *Vino blanco* "La Barraca" – D.O. Penedès

Roastbeef de llom alt de vedella amb puré de patata i mantega de romaní, a la salsa Cumberland
Roastbeef de lomo alto de ternera con puré de patata y mantequilla de romero, a la salsa Cumberland
Vi negre – *Vino tinto* "El Ilusionista Crianza" – D.O. Ribera del Duero

Les Postres de Cap d'Any
El Postre de Fin de Año
Cava Brut Nature Reserva "Paulino" – D.O. Cava

Cafè o infusió – Café o infusión
Raïm de la Sort – Uvas de la Suerte
Bossa cotilló – Bolsa cotillón
Discoteca amb 1 consumició inclosa – *Discoteca con 1 consumición incluida*
Candy bar durant la discoteca – Candy bar durante la discoteca
Xocolata amb xurros – Chocolate con churros

Preu per persona: 148,00 € IVA Inclòs.

Precio por persona: 148,00€ IVA incluido.

Pagament del total de la reserva abans del 18 de desembre 2024

Pago del total de la reserva antes del 18 de diciembre 2024

Pack per a 2 persones: habitació, pàrquing, esmorzar i sortida 14.00: 445€ IVA inclòs.

Pack para 2 personas: habitación, parking, desayuno y salida 14.00: 445€ IVA incluido.

