

Nit de Cap d'Any

Menú

SNACKS DE BENVINGUDA

Acompanyats del Còctel Xalet

CREMÓS DE FOIE, VI DOLÇ, GALETA SALADA I FLORS

Acompanyat de Sauternes château Lamothe (D.O. Sauternes)

TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA, SALSAS DE MISO BLANC I TOBIKO

Acompanyat d'Ermita d'Espiells (D.O. Penedès)

TRONQUET DE RAP BRASEJAT, CREMA DE GAMBES Y NYÀMERA

Acompanyat de Pulpo Blanco (D.O. Rías Baixas)

TERRINA DE MELÓS DE VEDELLA, PURÉ DE PATATES TRUFAT Y SUC DE VI

Acompanyada de Rocaplana (D.O. Penedès)

REFRESCANT DE LLIMONA I IOGURT

XOCOLATA 2022

Moët & Chandon Imperial Brut

Aigües, cafès, tè i infusions

Petit fours

El raïm de la sort

Cotilló de Cap d'Any

Música/ Barra lliure

Preu per persona: 175€ (IVA inclòs)

Pagament per anticipat

Reserves: Tel. 933.249.270/ mail: xaletdemontjuic@gruptravi.com

Nit de Cap d'Any

Menú Vegetarià

CHIPS DE VERDURES AMB ESPÈCIES

Acompanyats del Còctel Xalet

EMULSIÓ DE PARMESÀ, TOMÀQUET CIRERA I ALFÀBREGA

Acompanyat de Sauternes château Lamothe (D.O. Sauternes)

MENESTRA DE MINI VERDURES, INFUSIÓ DE BOLETS I TÒFONA

Acompanyada d' Ermita d' Espiells (D.O. Penedès)

COCA DE PORROS ESCALIVATS, ROMESCO DE PIPES I MICRO VEGETALS

Acompanyada de Pulpo Blanco (D.O. Rías Baixas)

ARRÒS CREMÓS D'ESPÀRRECS I VERDURES D'HIVERN AMB CRUIXENT DE BOLETS

Acompanyat de Rocaplana (D.O. Penedès)

REFRESCANT DE LLIMONA I IOGURT

XOCOLATA 2022

Moët & Chandon Imperial Brut

Aigües, cafès, tè i infusions

Petit fours

El raïm de la sort

Cotilló de Cap d' Any

Música/ Barra lliure

Preu per persona: 175€ (IVA inclòs)

Pagament per anticipat

Reserves: Tel. 933.249.270/ mail: xaletdemontjuic@gruptravi.com