

# Noche de Fin de Año

## Menú

SNACKS DE BIENVENIDA

Acompañados del Cóctel Xalet con alcohol o sin alcohol

\*\*\*\*\*

OSTRA DEL DELTA, LIMA Y ESPUMA DE GIN TONIC

Acompañado de Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

MINI COCA DE FOIE CON PUERROS GLASEADOS Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO

Acompañado de Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

\*\*\*\*\*

TRONCO DE RAPE CON SALSA DE SUQUET CREMOSO DE PATATA Y GAMBA DE PALAMÓS

Acompañado de José Pariente Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)

\*\*\*\*\*

COCHINILLO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON MANZANA EN TEXTURAS Y SALSA DE RATAFIA

Acompañada de Legaris Reserva (D.O. Ribera del Duero)

\*\*\*\*\*

LIMONES, JENGIBRE Y MENTA

Acompañado de Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

CHOCOLATES 2023

Aguas, cafés, té e infusiones

Petit fours

Las 12 uvas de la suerte

Cotillón de Fin de Año

Música/ Barra libre durante toda la celebración

Horario: de 20:30h a 01:00h

*Precio por persona: 185€ (IVA incluido)*

*Pago por adelantado*

*Reservas: Tel. 933.249.270/ mail: xaletdemontjuic@gruptravi.com*

# Nit de Cap d'Any

## Menú

SNACKS DE BENVINGUDA

Acompanyats del Cóctel Xalet amb alcohol o sense alcohol

\*\*\*\*\*

OSTRA DEL DELTA, LLIMA I ESCUMA DE GIN TONIC

Acompanyada de Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

MINI COCA DE FOIE AMB PORROS GLACEJATS I REDUCCIÓ DE BALSÀMIC

Acompanyada de Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

\*\*\*\*\*

TRONC DE RAP AMB Salsa de SUQUET CREMÓS DE PATATA I GAMBA DE PALAMÓS

Acompanyat de José Pariente Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)

\*\*\*\*\*

GARRÍ CUINAT A BAIXA TEMPERATURA AMB POMA EN TEXTURES I Salsa DE RATAFIA

Acompanyat de Legaris Reserva (D.O. Ribera del Duero)

\*\*\*\*\*

LLIMONES, GINGEBRE I MENTA

Acompanyat de Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

XOCOLATA 2023

Aigües, cafès, tè i infusions

Petit fours

El raïm de la sort

Cotilló de Cap d'Any

Música/ Barra lliure durant tota la celebració

Horari: de 20:30h a 01:00h

*Preu per persona: 185€ (IVA inclòs)*

*Pagament per anticipat*

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

# New Year's Eve Menu

WELCOME SNACKS

Xalet Cocktail with alcohol or without alcohol

\*\*\*\*\*

DELTA OYSTER, LIME AND GIN TONIC FOAM

Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

MINI COCA OF FOIE WITH GLAZED LEEKS AND BALSAMIC REDUCTION

Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

\*\*\*\*\*

MONKFISH TRUNK WITH CREAMY POTATO SUQUET SAUCE AND PALAMÓS PRAWN

José Pariente Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)

\*\*\*\*\*

SUCKLING PIG COOKED AT LOW TEMPERATURA WITH APPLE IN TEXTURES AND RATAFIA SAUCE

Legaris Reserva (D.O. Ribera del Duero)

\*\*\*\*\*

LEMONS, GINGER AND MINT

Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

CHOCOLATE 2023

Water, coffee, teas and infusions

Petit fours

The 12 lucky grapes

New Year's cotillion bag

Music/ Open bar throughout the celebration

From 8:30 p.m. to 1:00 a.m.

*Price per person: 185€ (VAT included)*

*Payment in advance*

*Bookings: Tel. 933.249.270/ mail: xaletdemontjuic@gruptravi.com*

# Noche de Fin de Año

## Menú Vegetariano

CHIPS DE VERDURAS CON ESPECIAS

Acompañados del Cóctel Xalet con alcohol o sin alcohol

\*\*\*\*\*

EMULSIÓN DE PARMESANO, TOMATE CHERRY Y ALBAHACA

Acompañado de Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

MENESTRA DE MINI VERDURAS, INFUSIÓN DE SETAS Y TRUFA

Acompañado de Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

\*\*\*\*\*

COCA DE PUERROS ESCALIBADOS, ROMESCO DE PIPAS Y MICRO VEGETALES

Acompañado de José Pariente Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)

\*\*\*\*\*

ARROZ CREMOSO DE ESPÁRRAGOS Y VERDURAS DE INVIERNO CON CRUJIENTE DE SETAS

Acompañada de Legaris Reserva (D.O. Ribera del Duero)

\*\*\*\*\*

REFRESCANTE DE LIMÓN Y YOGUR

Acompañado de Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

CHOCOLATE 2023

Aguas, Cafés, tés e infusiones

Petit fours

Las 12 uvas de la suerte

Cotillón de Fin de Año

Música/ Barra libre durante toda la celebración

Horario: de 20:30h a 01:00h

*Precio por persona: 185€ (IVA incluido)*

*Pago por adelantado*

*Reservas: Tel. 933.249.270/ mail: xaletdemontjuic@gruptravi.com*

# Nit de Cap d'Any

## Menú Vegetarià

CHIPS DE VERDURES AMB ESPÈCIES

Acompanyats del Cóctel Xalet amb alcohol o sense alcohol

\*\*\*\*\*

EMULSIÓ DE PARMESÀ, TOMÀQUET CIRERA I ALFÀBREGA

Acompanyada de Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

MENESTRA DE MINI VERDURES, INFUSIÓ DE BOLETS I TÒFONA

Acompanyada de Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

\*\*\*\*\*

COCA DE PORROS ESCALIVATS, ROMESCO DE PIPES I MICRO VEGETALS

Acompanyat de José Pariente Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)

\*\*\*\*\*

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

Acompanyat de Legaris Reserva (D.O. Ribera del Duero)

\*\*\*\*\*

REFRESCANT DE LLIMONA I IOGURT

Acompañado de Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

XOCOLATA 2023

Aigües, cafès, tè i infusions

Petit fours

El raïm de la sort

Cotilló de Cap d'Any

Música/ Barra lliure durant tota la celebració

Horari: de 20:30h a 01:00h

*Preu per persona: 185€ (IVA inclòs)*

*Pagament per anticipat*

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

# New Year's Eve Vegetarian Menu

SPICED VEGETABLE CHIPS

Xalet Cocktail with alcohol or without alcohol

\*\*\*\*\*

PARMESAN EMULSION, CHERRY TOMATO AND BASIL

Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

MINI VEGETABLE WITH MUSROOM INFUSION AND TRUFFLE

Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

\*\*\*\*\*

ROASTED LEEKS PIE, SEEDS ROMESCO AND MICRO VEGETABLES

José Pariente Sauvignon Blanc (D.O. Rueda)

\*\*\*\*\*

CREAMY RICE WITH ASPARAGUS AND WINTER VEGETABLES WITH MUSHROOM CRUNCHY

Legaris Reserva (D.O. Ribera del Duero)

\*\*\*\*\*

LEMON AND MINT SHERBET

Henry Abelé (Champagne)

\*\*\*\*\*

CHOCOLATE 2022.

Water, coffee, teas and infusions

Petit fours

The 12 lucky grapes

New Year's cotillion bag

Music/ Open bar throughout the celebration

From 8:30 p.m. to 1:00 a.m.

*Price per person: 185€ (VAT included)*

*Payment in advance*

*Bookings: Tel. 933.249.270/ mail: xaletdemontjuic@gruptravi.com*

# Noche de Fin de Año

## Menú Infantil

CHIPS DE PATATA  
BASTONCITOS DE FUEY  
OLIVAS RELLENAS CON ANCHOAS

\*\*\*\*\*

CANELONES DE CARNE ASADA CON BECHAMEL Y QUESO

\*\*\*\*\*

FISH AND CHIPS DE BACALAO CON PATATAS

O

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PARRILLA

\*\*\*\*\*

PASTEL DE CHOCOLATE Y VAINILLA

\*\*\*\*\*

CHOCOLATE 2022.

Zumos de frutas, Refrescos, Aguas

Petit fours

Las 12 uvas de la suerte

Cotillón de Fin de Año

Música/ Barra libre durante toda la celebración

Horario: de 20:30h a 01:00h

*Precio por persona: 50€ (IVA incluido)*

*Pago por adelantado*

*Reservas: Tel. 933.249.270/ mail: xaletdemontjuic@gruptravi.com*

# Nit de Cap d'Any

## Menü Infantil

XIPS DE PATATA  
BASTONS DE FUIT  
OLIVES FARCIDES D'ANXOVES

\*\*\*\*\*

CANELONS DE CARN ROSTIDA AMB BEIXAMEL I FORMATGE

\*\*\*\*\*

FISH AND CHIPS DE BACALLÀ AMB PATATES

0

FILET DE VEDRELLA A LA GRAELLA

\*\*\*\*\*

PASTÍS DE XOCOLATA I VAINILLA

\*\*\*\*\*

XOCOLATA 2022.

Sucs de fruites, Refrescs, Aigües

Petit fours

El raïm de la sort

Cotilló de Cap d'Any

Música/ Barra lliure durant tota la celebració

Horari: de 20:30h a 01:00h

*Preu per persona: 50€ (IVA inclòs)*

*Pagament per anticipat*

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



# New Year's Eve

## Children's Menu

POTATO CHIPS

FUET STICKS

OLIVES STUFFED WITH ANCHOVIES

\*\*\*\*\*

ROASTED MEAT CANNELLONES WITH BECHAMEL AND CHEESE

\*\*\*\*\*

COD FISH AND CHIPS

OR

GRILLED BEEF SIRLOIN

\*\*\*\*\*

CHOCOLATE AND VANILLA CAKE

\*\*\*\*\*

CHOCOLATE 2022

Fruit juices, Soft Drinks, Water

Petit fours

The 12 lucky grapes

New Year's cotillion bag

Music/ Open bar throughout the celebration

From 8:30 p.m. to 1:00 a.m.

*Price per person: 50€ (VAT included)*

*Payment in advance*

*Bookings: Tel. 933.249.270/ mail: [xaletdemontjuic@gruptravi.com](mailto:xaletdemontjuic@gruptravi.com)*