

Nit de Cap d'Any

Menú

SNACKS DE BENVINGUDA

Acompanyats del Cóctel Xalet amb alcohol o sense alcohol

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA AMB "PICO DE GALLO", CAVIAR D'OLI I MICRO MEZCLUM

Acompanyat de Juvé & Camps Reserva Familia

MICUIT D'ÀNEC AMB GELATINA DE PEDRO XIEMENEZ I LES SEVES TORRADES

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

PLAT EMBLEMÀTIC DEL XALET: CANELÓ DE RAP I GAMBES AMB CREMA DE LLAGOSTA

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

MELÓS DE VEDELLA A BAIXA TEMPERATURA AMB PURÉ DE CARBASSA I SALSÀ DEMI GLACÉ

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

SORBET DE MARC DE CAVA, LLIMA I MENTA

XOCOLATES 2024

Moët & Chandon Brut Imperial

Aigües, cafès, tè i infusions

Petit fours

El raïm de la sort

Cotilló de Cap d'Any

Sorpresa de la casa

Música/ Barra lliure durant tota la celebració

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

Preu per persona: 195€ (IVA inclòs) Pagament per anticipat

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