

CAP D'ANY

MENÚ EXCLUSIU

SNACKS DE BENVINGUDA

- Foie travi embolicat amb formatge fresc i poma caramel·litzada amb pinyons
- Mocador de bolets amb la seva vieira glacejada al perfum de pinya
- Esfera d'oliva amb gelatina de vermouth i cítrics
- Milfulls d'albergínia i anguila fumada
- Cóctel xalet (amb o sense alcohol)

OU DE CALAF A BAIXA TEMPERATURA AMB CREMÓS DE PATATA I CAVIAR BELUGA

Vi Blanc: Dávila (D.O. Rías Baixas)

RAVIOLIS DE GAMBES DE PALAMÓS AMB CREMA DE CRUSTACIS

Vi Blanc: Gramona más escorpí (D.O. Penedés)

GARRÍ D'AVILA AMB TATIN DE POMA

Vi Negre: Pagos de Anguix Costalara (D.O. Ribera del Duero)

REFRESCANT DE LLIMA I MENTA

SORPRESA DE XOCOLATA

Cava: Torelló Pà·lid Brut reserva rosé

TAMBÉ INCLOU:

AIGÜES, CAFÈS, TÉS I INFUSIONS
PETIT FOURS
LES 12 RAÏMS DE LA SORT
BOSSA DE COTILLÓ DE CAP D'ANY
SORPRESES DE LA CASA
MÚSIC/BARRA LLIURE DURANT TOTA LA CELEBRACIÓ
DES DE LES 20:30H FINS A LA 01:30H

PREU PER PERSONA

196€

IVA INCLÒS