



SOPAR CAP D'ANY 2025

BENVINGUDA

Copa de Cava
Cullereta de pasta brie amb guacamole

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Llagostins cruixents amb salsa tàrtara i bouquet d'amanida
o
Burrata amb ruca al pesto i tomàquet kumato
o
Carpaccio de bou ecològic amb ruca, núvol de parmesà i oli de tòfona

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Bacallà amb samfaina gratinat amb allioli
o
Melós de vedella (cocció 12 hores) amb cremós de patata trufada
o
Xai al forn (cocció 12 hores) amb patates, ceba i tomàquet
Pa de pagès amb tomàquet i alls

POSTRES A ESCOLLIR

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i macadàmia
o
Serafino (maduixes, galeta, crema i gelat de nata)
o
Pastís de poma amb gelat de macadàmia
Cafès i infusions

12 raïm de la sort - Cotilló i música ambiental
Horari: de 20 h. a 01 h.

CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)
Vi Negre: Arnegui reserva (D.O. Rioja)
Cava Freixenet Brut Vintage Reserva
Aigües minerals

86€ P.P. Iva Inclòs - Menú infantil (Menors de 12 anys) 34€ P.P. Iva Inclòs