

MENÚ CAP D'ANY

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 vermut i cítrics
- Milfulls d'albergínia i anguila fumada
- Còctel Xalet (amb o sense alcohol)

Primer Plat

Vieira daurada, jardí d'espàrrecs tendres, caviar de Beluga i notes de magrana

Segon Plat

Raviolis de gambes de Palamós amb crema de crustacis

Plat Principal

Garrí d'Ávila amb tatin de poma

Postres

Refrescant de llima i menta

i

Sorpresa de xocolata

Celler

Vi Blanc: Dávila (D.O. Rías Baixas)

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

Champagne: Abelé 1757 Brut

Aigües, cafès, té i infusions

També inclou:

- Bossa de cotilló de Cap d'Any
- Els 12 raïms de la sort i copa de cava a la nostra terrassa amb vista al xou de focs artificials
- Photomaton instantani
- Saxofonista / Música
- Barra lliure durant tota la celebració
- De 20:30h fins a 01:30h

PREU PER PERSONA
230€

IVA INCLÒS