

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
295€

IVA INCLÒS

CAP D'ANY

MENÚ VEGETARIÀ / VEGÀ

SNACKS DE BENVINGUDA

- Esfera d'oliya amb gelatina de vermouth i cítrics
- Milfulles d'albergínia amb tomàquet confitat
- Mocador de bolets amb tofu al perfum de pinya
- Crema tèbia de pastanaga a l'estil oriental
- Còctel Xalet (amb alcohol o sense)

CANELÓ DE CARBASSÓ FARCIT DE VERDURES D'HIVERN I HEURA

RAVIOLIS DE TOMÀQUET CONFITAT I FETA VEGÀ AMB EL SEU PEST DE LLET DE COCO

ARRÒS CREMÓS AMB CEPES, PALETS I FORMATGE VEGÀ

REFRESCANT DE LLIMA I MENTA

SORPRESA DE CHOCOLATA

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, TÉS 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

295€

IVA INCLÒS