

SOPAR CAP D'ANY 2018

ENTRETENIMENT

Croquetes Cremoses de Pernil Ibèric
Cullera amb Escalivada i Ventresca
Gotet de Caldo Nadalenc

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Amanida de llagostins, dúo de meló i pernil ibèric

o

Crema d'escamarlans amb llagostins cruixents i verdures

o

Canelons de marisc amb salsa nantúa

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Melós de vedella (cocció 12 hores) amb cremós de patata trufada

o

Suprema d'orada amb vinagreta de verdures, poma i cloïsses

o

Espatleta de xai (cocció 12h) amb patata panadera

o

“Pedra”, filet de vedella a la pedra amb aroma de romaní
(suplement 8,80 Eur. IVA inclòs)

POSTRES A ESCOLLIR

Pinya colada amb gelée de rom i sorbet de llimona

o

Serafino (maduixes naturals, galeta, crema catalana i gelat de nata)

Cafès - Cookies

12 raïm de la sort - Cotilló

CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi Negre: Arnegui crianza (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell

Aigües minerals

76,00€ p.p. IVA inclòs

Menú infantil 32,20€ p.p. IVA inclòs

CENA FIN DE AÑO 2018

ENTRETENIMIENTO

Croquetas Cremosas de Jamón Ibérico
Cuchara con Escalivada y Ventresca
Chupito de Caldo Navideño

PRIMER PLATO A ESCOGER

Ensalada de langostinos, dúo de melón y jamón ibérico

o

Crema de cigalas con langostinos crujientes y verduritas

o

Canelones de marisco con salsa nantúa

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Meloso de ternera (cocció 12 horas) con cremoso de patata trufada

o

Suprema de dorada con vinagreta de verduritas, manzana y almejas

o

Espaldita de cordero (cocció 12h) con patata panadera

o

“Piedra”, solomillo de ternera a la piedra con aroma de romero
(suplemento 8,80 Eur. IVA incluido)

POSTRES A ESCOGER

Piña colada con gelée de ron y sorbete de limón

o

Serafino (fresas naturales, galleta, crema catalana y helado de nata)

Cafès - Cookies

12 uvas de la suerte - Cotillón

BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino Tinto: Arnegui crianza (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell

Aguas minerales

76,00€ p.p. IVA incluido

Menú infantil 32,20€ p.p. IVA incluido