

SOPAR CAP D'ANY 2018



ENTRETENIMENT

Croquetes Cremosos 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 (cocción 12 hores) amb cremós de patata trufada
o
Suprema d'orada amb vinagreta de verdures, poma i cloïsses
o
Espatleta de xai (cocción 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) 76,00€ p.p. IVA inclòs
Cava: Oriol Rossell
Aigües minerals 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 (cocción 12 horas) con cremoso de patata trufada
o
Suprema de dorada con vinagreta de verduritas, manzana y almejas
o
Espaldita de cordero (cocción 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
Seraffino (fresas naturales, galleta, crema catalana y helado de nata)

Cafés - Cookies

12 uvas de la suerte - Cotillón

BODEGA

Vino Blanco: Analivia (D.O. Rueda) 76,00€ p.p. IVA incluido
Vino Tinto: Arnegui crianza (D.O. Rioja)
Cava: Oriol Rossell Menú infantil 32,20€ p.p. IVA incluido
Aguas minerales