



SOPAR CAP D'ANY 2026

BENVINGUDA

Copa de Cava

④ Daus de salmó amb un toc de soja

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Llagostins cruixents amb salsa tàrtara i bouquet d'amanida

o

④ Timbal d'alvocat, tomàquet i salmó
amb vinagreta de verdures i maduixes

o

④ Carpaccio de bou ecològic amb ruca, núvol de parmesà i oli de tòfona

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Bacallà amb samfaina

o

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

o

④ 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 nata

o

④ Sorbet de llimona al cava

o

Pastís de poma amb gelat de macadàmia

Cafès i infusions

12 raïms de la sort – Cotilló i música ambiental

Horari: de les 20.00 h a la 01.00 h

CELLER

Vi Blanc: Analivia (D.O. Rueda)

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

Cava Freixenet Brut Vintage Reserva

Aigües minerals