

SOPAR DE GALA DE CAP D'ANY

Aperitius

Blini amb alvocat i salmó

Remolatxa amb caviar d'arengada

Tàrtar de petxina variada, llima i coriandre

Privat Reserva Brut Nature [ECO] [DO Cava]

Xarel·lo - Macabeu - Parellada - Chardonnay - Pinot Noir

Entrants

Terrina d'ànec i porc, festucs i vi dolç

amb amanida de créixens i tòfona

Flor de Xarel·lo d'Espiells [D.O. Penedès]

Xarel·lo

Royale de marisc

amb llobregant, salsa de marisc i taronja

Sanz Verdejo [DO Rueda]

Verdejo

Peix

Llobarro

amb espàrrecs verds, salsa de vi blanc i cítrics

Las Fincas - Chivite Rosado [IGP] 3 Riberas

Garnacha tinta

Carn

Filet de vaca

amb puré de nyàmeres, carxofes i patates rostides
i amb salsa de tòfona

Salvio [DO] Ribera del Duero

Tempranillo - Merlot - Garnacha

Postres

Lingot de xocolata

amb crema muntada d'avellanes, ametlla
caramel·litzada i gelat d'avellana torrada

Tattinger Brut Reserve [AOC] Champagne

Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier

Petits fours

Maridatge de vi, aigua, cafè i barra lliure inclosos.

Les restriccions dietètiques s'han de comunicar en el moment de fer la reserva.



MENÚ INFANTIL

Entrant

Rigatones farcits

amb pollastre rostit i gratinats

Carn

Filet de vedella

amb terrina de patata cruixent

Postres

Brownie de xocolata i gerds

Aigua o refresc inclosos.

Les restriccions dietètiques s'han de comunicar en el moment de fer la reserva.