



REVETLLA DE CAP D'ANY

2022-2023



A l'arribar i per fer boca, unes petites degustacions:

**Canaló de pollastre pica paller trufat amb beixamel de parmesà i suc del rostit,
Tartaleta fullada de poma caramel·litzada amb foie fresc i culis de gerds,
Una carxofa farcida mar i muntanya glacejada amb salsa bearnesa.**

de primer plat:

Amanida de llamàntol i llagostins amb mango,
amb la seva vinagreta tropical amb gingebre

de segon plat:

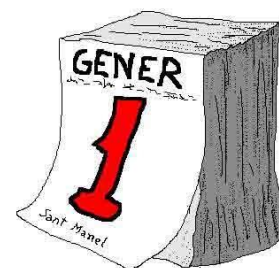
Filet de vedella embolcallat amb panxeta ibèrica a les brases
amb guarnició de trinxat, xips de carxofes i bolets
i una reducció de Pedro Ximenez



Postres especials Cap d'Any

Begudes:

Tot marinat i remullat amb:
Cava Brut Nature Espais Mont-Bell
Reserva de 24 mesos de criança, de bombolla fina i persistent
amb una bona acidesa que convida a gaudir-lo



Per acabar el sopar, **cafè natural** i una **selecció de licors**.

Bossa cotilló i raïm de la sort per estrenar l'any nou.

Tot amenitzat pel grup de **Disc-Jeys**
" CHOFERES "

Servei de begudes durant el Ball

A la mitja part del ball, us delectarem amb una boníssima
xocolata desfeta amb melindros
per poder seguir la marxa i entrar a l'any 2023 amb felicitat i alegria.



PREU : 150 € (iva inclòs)

Disposem d'un Menú infantil pels petits de la casa menors de 14 anys (70 €, iva inclòs)
(Una mica d'aperitiu, Llagostins planxa i llenguado a la romana, Filet de vedella a la brasa Patates)