



Menú Any Nou i Reis, 1 i 6 de gener 2025
Año Nuevo y Reyes, 1 y 6 de enero 2025

Primers Plats – Primeros Platos (A escollir-ne un – a escoger uno)

Amanida de pera caramelitzada amb formatge Gorgonzola i pinyons, a la vinagreta de mel

Ensalada de pera caramelizada con queso Gorgonzola y piñones, a la vinagreta de miel

Crema de carbassa amb vieira i escamarlà

Crema de calabaza con vieira y cigala

Espatlla Ibèrica amb pa de coca amb tomàquet

Espalda Ibérica con pan de coca con tomate

Canelons de bolets amb la seva beixamel i làmines de botifarra ibèrica

Canelones de setas con su bechamel y láminas de butifarra ibérica

Risotto d'allis tendres amb medallons de magret d'ànec

Risotto de ajos tiernos con medallones de magret de pato

Segons plats - Segundos platos (a escollir-ne un – a escoger uno)

Suquet de rap i gamba

Suquet de rape y gamba

Bacallà amb parmentier de patata i carxofes saltades

Bacalao con parmentier de patata y alcachofas salteadas

Melós de vedella sobre parmentier de patata i castanya

Meloso de ternera sobre parmentier de patata y castaña

Premsat de garrí amb cremós de poma rostida i juliana de patata

Prensado de cochinitillo con cremoso de manzana asada y juliana de patata

Les postres – El postre (a escollir-ne un – a escoger uno)

Carpaccio de pinya natural i taronja, amb gelat de llima i alfàbrega

Carpaccio de piña natural y naranja, con helado de lima y albahaca

Semifred de torró de Xixona amb teula de galeta

Semifrío de turrón de Jijona con teja de galleta

Gelat de xocolata i trossets de taronja confitada

Helado de chocolate y trocitos de naranja confitada

Xuixo farcit de crema amb praliné d'avellana

Chucho relleno de crema con praliné de avellana

El celler – La bodega

Vi blanc - *vino blanco* "Els Joves" (Xarel·lo, Macabeu) - D.O. Penedès

Vi negre - *vino tinto* "Els Joves" (Garnatxa, Syrah) - D.O. Penedès

Cava Gran Amat Brut Nature – D.O. Cava

Aigua Mineral – *Agua Mineral*

Refresc o cervesa - *refresco o cerveza*

Cafè o infusió – *Café o infusión*

Tortell de Reis – *Roscón de Reyes*

Preu per persona - Precio por persona: : 52,00 € IVA Inclòs - incluido.
Imprescindible confirmació de la reserva amb depòsit del 25% del total.
Imprescindible confirmación de la reserva con depósito del 25% del total.

Informació i Reserves:

Departament de Convencions i Banquets: (+34) 637.894.449
(Visites concertades)

O via mail comercial.restaurante@cityhotels.es