

Menú Cap d'Any - Fin de Año
2024 - 2025
31-12-2024

21.00 Inici sopar - Inicio cena
Preguem puntualitat
Rogamos puntualidad

Mini éclair de salmó noruec a la maionesa d'anet
Mini éclair de salmón noruega a la mayonesa de eneldo

Vol au vent de foie i mermelada de figues
Vol au vent de foie y mermelada de higos

Mini cassoleta de mousse de formatge del Montseny amb caviar de codonyat
Mini tartaleta de mousse de queso del Montseny con caviar de membrillo

Envoltini de pernil ibèric
Envoltini de jamón ibérico

Cava "Gran Amat Brut Nature" – D.O. Cava

Vichyssoise tèbia de llamàntol, amb vieira sobre tartar de porro confitat
Vichyssoise tibia de bogavante, con vieira sobre tartar de puerro confitado

Vi blanc – *Vino blanco* "Els Joves" – D.O. Penedès

Roastbeef de llom alt de vedella amb puré de patata i mantega de romaní, a la salsa Cumberland

Roastbeef de lomo alto de ternera con puré de patata y mantequilla de romero, a la salsa Cumberland

Vi negre – *Vino tinto* "Els Joves" – D.O. Penedès

Les Postres de Cap d'Any

El Postre de Fin de Año

Cava "Gran Amat Brut Nature" – D.O. Cava

Cafè o infusió – *Café o infusión*

Raïm de la Sort – *Uvas de la Suerte*

Bossa cotilló – *Bolsa cotillón*

Preu per persona: 75 € IVA Inclòs.

Precio por persona: 75€ IVA incluido.

Paquet Especial per a 2 persones: habitació, parking i esmorzar (sortida 14.00): 329€

Paquete Especial para 2 personas: habitación, parking y desayuno (salida 14.00): 329€

Taxa turística inclosa / *Tasa turística incluida.*

Consulteu altres opcions d'allotjament / *Consulten otras opciones de alojamiento.*

Pagament del total de la reserva abans del 18 de desembre 2024

Pago del total de la reserva antes del 18 de diciembre 2024

