



MENÚ I FESTA DE CAP D'ANY EL 31 DE DESEMBRE DE 2017

COCKTAIL DE BENVINGUDA amb Aperitius

•

TRUFA SORPRESA

Mi-cuit de foie gras, trufa negra, sèsam negre i escarola frisé

•

RUÏNES D'EMPÚRIES

Panacota de topinambour, caviar i nous de pecan

•

PARMENTIER DE LLAMÀNTOL I SANT PERE

Sofregit 24hores, bisque de llamàntol i ous de salmó

•

CANELÓ DE PINTADA A LA CATALANA

Crepes, pinyons, prunes, salsifis i suc de rostit

•

GELAT<< MA DE BUDA >>

Sobre llit d'orxata de pistatxo y merenga de violetes

•

RAVIOLI DE FRUITA DE LA PASSIÓ

Gelat de coco, coco liofilitzat i teula passió

•

Cava: Llopart Integral Brut Nature

Vi Blanc: Només D.O. Empordà

Vi Negre: Domaine Lucien Tramier A.O.P. Côtes de Rhône

Aigua mineral, Café i Petit fours

*

A mitjanit ... Copa de Cava i raïm de la sort!

Cotilló i Nit de ball

Preu: 180€/pers*

* Sopar i begudes incloses.

Només les begudes alcohòliques Gin, Whisky, Vodka, Champagne .. no estan incloses.

Beguda de benvinguda a partir de les 20h30 i sopar a les 21h30