

Pasa un Fin de Año por todo lo alto

MENÚ DE NOCHEVIEJA 2014

APERITIVO

Copa de cava rosado con frambuesas

Brocheta de atún fresco y tomate cherry
macerados y empanados con pistachos

Delicia de jamón ibérico, queso Tou dels Til·lers,
pensamientos y crujiente de yogurt

ENTRANTES

Vieiras a la brasa con mousse de azafrán y flor de
caléndula con texturas de guisantes frescos

Crema de langosta, cerezas, mini mazorcas de
maíz y gambas confitadas

PESCADOS

Dentón con *dumpling* de cebolletas tiernas,
fideos de albahaca y salsa thai de tomillo

CARNES

Tarrina de cordero con cremoso de patata violeta

PREPOSTRE

Sorbete de cava con granizado de menta y lima

POSTRE

Tentación de chocolate

Cafés e infusiones

Turrone y barquillos

BODEGA

Elyssia Freixenet, Pinot Noir, Trepát

Terras Gauda, D.O. Rías Baixas, Albariño Caiño
Blanco, Loureiro

Augustus, D.O. Penedès, Chardonnay

Valdubon X, D.O. Ribera del Duero, Tinta del País

Moët & Chandon Champagne Imperial Brut

Horario: Bienvenida y aperitivos a las 20.00 h. Inicio de la cena 20.45 h.

Inicio del baile 00.30 h. Incluye uvas de la suerte y bolsa de algodón

Precio por persona: 160€ (IVA incluido)

Precio por persona sin bebidas: 100€ (IVA incluido)

Passa un Cap d'Any d'alta qualitat

MENÚ DE CAP D'ANY - 2014

APERITIU

Copa de cava rosat amb gerds
Broqueta de tonyina fresca i tomàquet cherry macerats i arebossats amb festucs
Delícia de pernil ibèric, formatge Tou dels Til·lers, pensaments i cruixent de iogurt

ENTRANTS

Vieires a la brasa amb mousse de safrà i flor de calèndula amb textures de pèsols frescos
Crema de llagosta, cireres, minipanotxes de blat de moro i gambes confitades

PEIXOS

Déntol amb *dumpling* de cebetes tendres, fideus d'alfàbrega i salsa thai de timó

CARNS

Terrina de xai amb cremós de patata violeta

PREPOSTRES

Sorbet de cava amb granissat de menta i llima

POSTRES

Temptació de xocolata
Cafès i infusions
Neules i torrons

CELLER

Elyssia Freixenet, Pinot Noir, Trepapat
Terras Gauda, D.O. Rías Baixas, Albariño Caiño Blanco, Loureiro
Augustus, D.O. Penedès, Chardonnay
Valdubon X, D.O. Ribera del Duero, Tinta del País
Moët & Chandon Champagne Imperial Brut

*Horari: Benvinguda i aperitius a les 20.00 h. Inici del sopar 20.45 h.
Inici del ball 00.30 h. Inclou raïm de la sort i bossa de cotilló
Preu per persona: 160€ (IVA inclòs)
Preu per persona sense begudes: 100€ (IVA inclòs)*





Enjoy a New Year's Eve in style

NEW YEAR'S EVE MENU - 2014

APPETIZERS

Glass of rosé cava with raspberries
Skewer of fresh tuna and cherry tomatoes
marinated and coated with pistachio crumbs
Iberian ham taster, Tous dels Tilers cheese,
pansies and crunchy yogurt

STARTERS

Grilled scallops with saffron mousse and
marigolds with textures of fresh peas
Cream of lobster, cherries, mini corn on the cob
and caramelised shrimps

FISH DISHES

Dentex with spring onion dumpling, basil noodles
and Thai thyme sauce

MEAT DISHES

Lamb tarrine with vitelotte cream

PRE-DESSERT

Cava sorbet with mint and lime crushed ice

DESSERT

Chocolate temptation

Coffees and teas

Nougat and wafers

PAIRINGS

Elyssia Freixenet, Pinot Noir, Trepat

Terras Gauda, D.O. Rias Baixas, Albariño Caiño
white wine, Loureiro

Augustus, D.O. Penedes, Chardonnay

Valdubon X, D.O. Ribera del Duero, Tinta del País

Moët & Chandon Champagne Imperial Brut

Times: Welcome and snacks at 8 pm. Dinner starts at 8.45 pm. Dancing starts at 00:30 am.

Includes good luck grapes and party bag.

Price per person: 160€ (VAT included)

Price per person excluding drinks: 100€ (VAT included)

