

taula _ 26

MENU

FIN DE AÑO 2025

Cóctel Signature

APERITIVOS

Tartar de ostra con anguila ahumada y “pico de gallo”
Foie Micuit con boniato y castañas
Brocheta de vieira con dátil i panceta

PRIMER PLATO

Crema de erizo de mar con crujiente de txangurro

PESCADO

Rodaballo salvaje a la brasa con salsa vermut

CARNE

Pollo de Bresse relleno de carne de “pilota”

PREPOSTRES

Granada osmo con sorbete de almendra

POSTRES

Texturas de chocolate.
Café, neulas i turrones

BEBIDA

AGUA/REFRESCO

Vino tinto (Marques de vargas reserva)
Vino blanco Jose Pariente Verdejo
Cava Juve i Camps Reserva la Familia

COTILLÓN

Bolsa cotillón , baile, Dj, canapes y chocolate con churros

PREU 150 EUR IVA INCLOS

PREU A PARTIR 4 PAX 120 EUR IVA INCLOS

taula _ 26

MENU CAP D'ANY 2025

Cóctel Signature

APERITIUS

Tartar de ostra amb anguila fumada " i pico de gallo
Foie Micuit con boniato y castañas
Brocheta de vieira con dátil i panceta

PRIMER PLATO

Crema de erizo de mar con crujiente de txangurro

PESCADO

Rodaballo salvaje a la brasa con salsa vermut

CARNE

Pollo de Bresse relleno de carne de "pilota"

PREPOSTRES

Granada osmo con sorbete de almendra

POSTRES

Texturas de chocolate.
Café, neulas i turrones

BEBIDA

AGUA/REFRESCO

Vino tinto (Marques de vargas reserva)
Vino blanco Jose Pariente Verdejo
Cava Juve i Camps Reserva la Familia

COTILLÓN

Bolsa cotillón , baile, Dj, canapes y chocolate con churros

PRECIO 150 EUR IVA INCLUIDO

PRECIO A PARTIR 4 PAX 120 EUR IVA INCLUIDO