

REVETLLA DE CAP D'ANY

2019-2020



A l'arribar i per fer boca, unes petites **degustacions**:

**Canaló de pollastre pica paller trufat amb beixamel de parmesà i suc del rostit,
Micuit de foie amb codonyat fet a casa,
Una carxofa farcida mar i muntanya glasejada.**

de **primer plat**:

Amanida de llamàntol i llagostins amb mango,
amb la seva vinagreta de gingebre i la seva salsa de corall

de **segon plat**:

Filet de vedella turnedó

amb un parmentier de patata
i unes verdures saltejades



Postres especials Cap d'Any

Begudes:

Tot marinat i remullat amb:

Cava Brut Nature Espais Mont-Bell

Reserva de 24 mesos de criança, de bombolla fina i persistent
amb una bona acidesa que convida a gaudir-lo

Per acabar el sopar, **café natural** i una **selecció de licors**.

Bossa cotilló i raïm de la sort per estrenar l'any nou.

Tot amenitzat pel grup de **Disc-Jeys**

"CHOFERES"

Servei de begudes durant el Ball

A la mitja part del ball, us delectarem amb una boníssima

xocolata desfeta amb melindros

per poder seguir la marxa i entrar a l'any 2020 amb felicitat i alegria.



PREU : 140 € (iva inclòs)

Disposem d'un Menú infantil pels petits de la casa menors de 14 anys (50 €, iva inclòs)
(Una mica d'aperitiu, Llagostins planxa i llenguado a la romana, Filet de vedella a la brasa Patates)