

# REVETLLA DE CAP D'ANY

**2018-2019**



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

**Orada marinada amb mousse de figues,  
Cruixent de bolets, foie i carxofes amb salsa múrgoles i  
Una vieira amb gamba i pernil ibèric**

de primer plat:

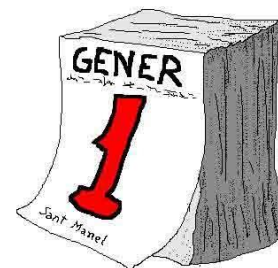
**Amanida de llamàntol, llagostins i mango**  
amb la seva vinagreta de gingebre i una salsa de corall

de segon plat:

**Filet de vedella dels pirineus a la brasa**  
amb fons de parmesà i compota de tomàquet  
acompanyat d'un trinxat i uns xips



**Postres especials Cap d'Any**



**Begudes:**

Tot marinat i remullat amb:  
**Cava Brut Nature Espais Mont-Bell**  
Reserva de 24 mesos de criaça, 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 2019 amb felicitat i alegria.



**PREU: 130 €** (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)