

# CÒCTEL APERITIU & JAZZ BAND CAP D'ANY

LA NIT MÉS MÀGICA DE L'ANY



## SHOWCOOKING & TAULES GASTRONÒMIQUES

**Taula Ibèrica:** Pernil ibèric Guijuelo 100 % a tall, embotits, coca de vidre amb tomàquet.

**Taula de Mar:** Ostres de Normandia, llagostí amb salsa tàrtara, tàrtar de tonyina Bluefin i salmó, carpaccio de salmó i tonyina, cloïsses, escopinyes i musclos al vapor amb vinagreta.

**Taula de Formatges:** Selecció nacional amb confitures, fruits secs i fruita fresca.

## APERITIUS CALENTS

Croqueta de gamba vermella, escudella de mar amb ravioli de rap i gamba, vieira amb vel de papada ibèrica i beurre blanc de cava, minicaneló de pollastre amb cigales.

## MARIDATGE APERITIU

Croft Twist – *Fino Spritz (còctel)*

Amfitrió Peralada – *Negre suau, Empordà*

Obsequi Peralada – *Blanc, Empordà*

Early Harvest Ramón Bilbao – *Rosat, Rioja*

Gramona Aliances – *Cava, Penedès*

# MENÚ CAP D'ANY

LA NIT MÉS MÀGICA DE L'ANY



## ENTRANT

Carpaccio i carabiner a la brasa  
amb salsa tàrtara trufada.

*(Maridatge: Oluar do Sil – Godello, Valdeorras)*

## A ESCOLLIR

Magret d'ànec empordanès amb  
foie poêlé i compota de poma o

Suprema de turbot amb mini  
verdures i pil-pil.

*(Maridatge: Ramón Bilbao Edició Limitada –  
Negre, Rioja)*

## POSTRES

“Relotge de xocolata”, textures de  
cacau, avellana i cítrics by BOMBO.

*(Maridatge: Malvasia 2014 Freixenet – Cava  
especial per a postres)*

Cafè i Petit Fours Nadalencs –  
Selecció de torrons d'autor



# CAP D'ANY

LA NIT MÉS MÀGICA DE L'ANY



## PROGRAMA DE LA NIT

**20:00 h** — Còctel Aperitiu & Jazz Band.

**21:30 h** — Sopar a Sala.

**00:00 h** — Raïms de la Sort i Brindis de Cap d'Any amb Cava Gramona Aliances – Penedès.

Festa de Cap d'Any & Focs Artificials:  
DJ, barra lliure **fins a les 2:00h.**

**PREU**

**200€**

(Aquest preu inclou el maridatge i la barra lliure).

# FELIÇ 2026!

# CAP D'ANY

LA NIT MÉS MÀGICA DE L'ANY



## CONDICIONS DE RESERVA

L'esdeveniment té horaris estipulats d'inici. Es recomana arribar puntual per gaudir de l'experiència gastronòmica completa. Hi haurà un còctel previ d'una hora de durada. Un cop començat el sopar de gala, no es podran recuperar plats del còctel.

## RESERVES

Cal reserva prèvia per a la gala. Per confirmar la vostra taula, es requereix el 100% del prepagament en el moment de la reserva. Preguem ens indiqueu amb antelació si teniu alguna restricció o al·lèrgia alimentària.

## POLÍTICA DE CANCEL·LACIÓ

Les cancel·lacions seran penalitzades amb el 100% del dipòsit abonat. Del mateix mode, no es reemborsaran els dipòsits dels clients que no es presentin a la celebració de l'esdeveniment reservat.