

Revetlla de Sant Joan 2025

Una nit màgica entre jardins, mar i foc. Gastronomia, vi i espectacle a la vora del Mediterrani.

BENVINGUDA ALS JARDINS

Còctel de cava i ostra Normanda marinada al moment

APERITIU MEDITERRANI AMB VISTES AL MAR

Amenitzat amb l'increïble màgia de proximitat de l'il·lusionista Marc Sabat

Tallador de pernil ibèric amb coca de vidre, tomàquet i OOVE
Selecció de formatges ecològics i melmelades de Mas Brugarol (Baix Empordà)
Degustació al moment de torradetes amb patés, terrines i sobrassada de Mas Reixach

Blinis amb salmó fumat i mantega d'anet fumat

MARIDATGE DE BENVINGUDA:

Pròposit blanc & negre · D.O. Empordà / Visionari rosat · D.O. Empordà
Cava Parxet Bruta

SOPAR A LA TERRASSA DEL RESTAURANT SA CONCA

Durant el sopar, el grup d'havaneres Llops de Mar ens transportarà a la tradició marinera amb el seu repertori de cançons a la vora del Mediterrani.

ENTRANT

Caneló de polarda rostida, beixamel trufada i suc del seu rostit
Maridatge: Ramón Bilbao Edició Limitada · D.O. Rioja

PRINCIPAL

Suprema de turbot salvatge a la brasa, cremós de xirivia, mini verdures i pil-pil. Maridatge: Garoina · D.O. Empordà

PREPOSTRE

Maduixes del Maresme a la vainilla i escuma lleugera de fruits vermells

POSTRE

Coca brioix de Sant Joan amb crema cremada i chantilly
Maridatge: Cava Família Oliveda Reserva

I després del sopar... que comenci la festa
Música amb DJ resident · Barra de còctels i espectacle de focs artificials sobre la badia

100€ INTERIOR 120€ TERRASSA

Convocatòria a les 20.00-20.30h