

## MENÚ CAP D'ANY - Nit 31-12-2011

### Aperitiu any passat

Xips de tubercles, Wang Tongs picants,  
torrades de carbó amb salmó fumat,  
vieires amb pastanaga i regalèssia, croquetes de ceps

\*\*\*

Bacallà amb gambes i cloïsses al sauvignon blanc i pil pil anisat

\*\*\*

Xarrup de cítrics

\*\*\*

Filet de bou al oporto amb patata rostida i ceps al romani

\*\*

Mousse de xocolata amb crema de mango i caviar de xocolata

Petit fours de torrons

### **Bodega**

Vi blanc Castell d'Age ( DO Penedès)  
Vi negre Marques d'Arienzo Criança (DO Rioja)  
Champagne Moët Chandon Brut Imperial (ampolla per dues persones)  
Aigües Minerals

### **VARIS**

Raïm de la sort  
Borsa cotilló  
Ball fins a la matinada amb Dj Xavi  
Ressopó calent a les 4 matinada

**Preu per persona 105 € IVA inclòs**

**MENU DE NOCHEVIEJA**

31 Diciembre, 2011

**Aperitivo de Nochevieja**

Chips de Yuca, Wang Tongs picantes,  
Tostadas de Carbón natural con salmón ahumado,  
Vieiras con Zanahoria y Regaliz, Croquetas de Setas

\*\*\*

Bacalao con gambas y almejas al vino Sauvignon blanco  
con salsa Pil pil anisada

\*\*\*

Sorbete Cítrico

\*\*\*

Filete de Buey al vino de Oporto con patata rustida y setas al romero

\*\*\*

Mousse de Chocolate con crema de mango y caviar de chocolate

\*\*\*

Petit fours de nougat

**Bodega**

Vino Blanco - Castell d'Age (Penedès)

Vino Tinto - Marques d'Arienzo Criança (DO Rioja)

Champagne - Moët Chandon Brut Imperial (1 Bot. x 2 Pax)

Agua Mineral

\*\*\*

**VARIOS**

Uvas de la suerte

Bolsa de Cotillón

Baile con DJ Xavi hast alas 4:00hs

Resopón caliente

**Precio por Persona 105 € (IVA incl.)**

**NEW YEAR'S EVE MENU**

31<sup>st</sup> December, 2011

**End of Year Aperitif**

Tuber chips, Spicy won tons  
Smoked salmon carpaccio on catalan toast,  
Sautéed scallops with liquorice & carrot jus  
Wild mushroom croquettes

\*\*\*

Pan-fried cod with clams and prawns served with a Sauvignon Blanc,  
aniseed & garlic and chilli sauce "Pil pil"

\*\*\*

3 citrus sorbets

\*\*\*

Beef tenderloin in port wine served on a bed of roast potatoes  
with wild mushrooms, ceps and rosemary jus

\*\*\*

Chocolate mousse with a mango cream and chocolate caviar

\*\*\*

Petit fours of traditional Spanish nougat

**WINES**

White Wine - Castell d'Age (Penedès)  
Red Wine - Marques d'Arienzo Criança (DO Rioja)  
Champagne - Moët Chandon Brut Imperial (bottle for two people)  
Mineral Waters

\*\*\*

**VARIOUS**

Traditional 12 Good Luck Grapes  
Goody Bag  
Dance till dawn with DJ Xavi  
Hot canapés at 4am

**Price per person 105 € (incl. VAT)**