

CAP D'ANY

REVETLLA 2026

llepads

Bombó de gamba vermella amb parmesà i maionesa d'alvocat
Esfera de foie arrebossada amb poma en carpaccio de figues
Tàrtar de salmó marinat amb anet i tàpares
Tastet de tardor: moniato, formatge blau i pesto verd
Minipatata de La Deu d'Olot amb mousse d'allioli negre

del mar

Llagosta amb crema sabaiona de llima i safrà, i cuscús de tinta de calamar

per fer baixar

Sorbet de 3 cítrics amb xarop de vi d'Oporto, gingebre i carambolo

de terra ferma

Filet de vedella Origen Girona amb 2 parmentiers i castanyes macerades

postres

Semiesfera de xocolata negra amb cremós de turró i llàgrimes de xocolata blanca

campanades

Raïm de benvinguda al 2026 i bossa de cotilló

el mutis més fi

Cafès i petit furs

celler

Blanc Can Bas Muscat (do penedès)
Negre Can Bas Cabernet Sauvignon (do penedès)
Cava Pere Ventura Tresor Gran Reserva

ressopó cascada de xocolata amb xurros

170€

de 20.30h a 3.00h

BALL FI DE FESTA I BARRA LLIURE

SAXEXPERIENCIE de Big Dani instrumental de saxo, amb DANI PÉREZ

REVIVAL DANCE discomòbil, amb DJ PEPE SAYAGO