



SOPAR de CAP D'ANY 2018

Aperitiu de Crema de Carbassa al Curry amb Virolles de Foie

Degustació del nostre Risotto de Ceps

Coca de Tonyina fresca amb Tomàquet confitat i Alfàbrega amb Oli de Jabugo

Cabrit de Llet de la Comarca cuit lentament i Rostit

Turbot amb Salsa de Cava acompanyat de Pastís de Verduretes

* (Triar un plat principal : Cabrit de Llet o Turbot)

Milfulls de Mousse de Llimona amb Fruits Vermells

Vi Negre Gotim Bru / Vi Blanc Agaliu – D.O. Costers del Segre

Cava Jaume Llopart Alemany - Brut Nature

Cafés, Torrons i Raïms de la Sort

... les Campanades a la Plaça de l'Església

i després una mica de Música al Bar ...

66 € . IVA inclòs

MENÚ INFANTIL

Canalons fets de casa

Entrecot de Vedella Ecològica de la Vall

Gelat de Xocolata

29 € . IVA inclòs



CENA FIN DE AÑO 2018

Aperitivo de Crema de Calabaza al Curry con Virutas de Foie

Degustación de nuestro Risotto de "Ceps" (Boletus)

Coca de Atún fresco con Tomate confitado y Albahaca con Aceite de Jabugo

Lechal de la Comarca cocinada lentamente y Horneado

Rodaballo con Salsa de Cava acompañado con Pastel de Verduritas

* (Escoger un plato principal : Lechal o Rodaballo)

Milhojas de Mousse de Llimón con Frutos Rojos

Vino Gotim Bru / Vino Blanco Agaliu – D.O. Costers del Segre

Cava Jaume Llopart Alemany – Brut Nature

Cafés, Turrone y Uvas de la Suerte

... las Campanadas en la Plaza de la Iglesia

Y después un poco de Música en el Bar ...

66 € . IVA incluido

MENÚ INFANTIL

Canalones caseros

Entrecot de Ternera Ecológica del Valle

Helado de Chocolate

29 € . IVA incluido