



SOPAR de CAP D'ANY 2019

Aperitiu de torrada amb Brandada de Bacallà, botifarra negra i muselina d'All

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 Romesco feta de casa

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

Pastís Sacher fet de casa

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 nostra terrassa

I després veurem els focs artificials de Boí ...

69 € . 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 2019

Aperitivo con tosta de Brandada de Bacalao, butifarra negra y muselina de Ajo

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 Romesco casera

* (Escoger un plato principal : Lechal o Rodaballo)

Tarta Sacher casera

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 nuestra terraza

y desde allí veremos los Fuegos Artificiales de Boí ...

69 € . IVA incluido

MENÚ INFANTIL

Canalones caseros

Entrecot de Ternera Ecológica del Valle

Helado de Chocolate

29 € . IVA incluido