



## Sopar de Cap d'any 2018

## Sopar de Cap d'any 2018

### MENÚ

Cremós de coliflor amb caviar d'areng

\*\*\*\*\*

Tàrtar de gamba vermella amb maionesa d'algues,  
soia i sèsam

\*\*\*\*\*

Llom de rap brasejat, crema d'erçons de mar, emulsió d'albergínia i xerri semi-sec

\*\*\*\*\*

Melós de vedella, Parmentier d'ibèric i suc de rostit

\*\*\*\*\*

*Postre*

Llima, gin i menta

### Xocolata 2019

Aigües, cafès, tes i infusions

Petits fours

Els 12 raïms de la sort

#### Horari

20:30h - 01:00h

Cotilló de cap d'any

Barra lliure

Refrescs, combinats o cava

**178€ pp. (IVA inclòs)**

(Pagament per avançat)

#### Reserves

Tel. +34 93 324 92 70  
xaletdemontjuic@gruptravi.com

### MENÚ

Cremós de coliflor amb caviar d'areng

\*\*\*\*\*

Tàrtar de gamba vermella amb maionesa d'algues,  
soia i sèsam

\*\*\*\*\*

Llom de rap brasejat, crema d'erçons de mar, emulsió d'albergínia i xerri semi-sec

\*\*\*\*\*

Melós de vedella, Parmentier d'ibèric i suc de rostit

\*\*\*\*\*

*Postre*

Llima, gin i menta

### Xocolata 2019

Aigües, cafès, tes i infusions

Petits fours

Els 12 raïms de la sort

#### Horari

20:30h - 01:00h

Cotilló de cap d'any

Barra lliure

Refrescs, combinats o cava

**178€ pp. (IVA inclòs)**

(Pagament per avançat)

#### Reserves

Tel. +34 93 324 92 70  
xaletdemontjuic@gruptravi.com