



31/12

Aperitiu a peu dret

Ostres al natural i amb vinagreta

Pernil ibèric de glà DOP amb pa de coca amb tomàquet

Mousse de foie amb figues i fruita seca

Escopinya King amb anís estrellat

Plats principals

Tataki de vieires amb trufes de parmesà, xampany i caviar

Llobregant amb salsa bisque, oli de vainilla, castanya caramel·litzada i tocs cítrics

Filet de vedella de Girona amb salsa de ceps i trufa

Postres

Pastís de Cap d'Any

Petit fours

Raïm de la sort

Cotilló

Miranda d'Espiells, D.O. Penedès - Juvé&Camps
Ctònia D.O. Empordà - Masia Serra
Páramos de Legaris, D.O. Ribera del Duero - Legaris
Taittinger Brut Reserve

195€

TERRAZA
HOTEL & SPA
★ ★ ★ ★