

31 DESEMBRE
2022

GRAN
REVETLLA



Oferta especial 2 persones Cap d'any

PACK 1 / 420€ GRAN REVETLLA!

Sopar de gala + cotilló + barra lliure + festa amb DJ
+ xocolata amb xurros + allotjament + esmorzar buffet

PACK 2 / 135€ SOPAR&FESTA!

Sopar de gala + cotilló + barra lliure
+ festa amb DJ + xocolata amb xurros

MENÚ INFANTIL 49€

Fins 12 anys

Preus per habitació Estàndar i pack.
Altres tipus d'habitació i persones addicionals, consulteu.
IVA inclòs. Taxa turística no inclosa: 1,32€ / persona i nit

Menú
Cap d'any



31

DESEMBRE
2022

135€

MENÚ
ESPECIAL



Cap d'any

APERITIUS

Terrina de foie i festucs
amb reducció de Xerès dolç

Broqueta crispy de gamba arrebossada
i maionesa Ponzu

Tastet de garri

PRINCIPALS

Mar i muntanya, patata fumada, vieires,
escamarlans i papada ibèrica confitada

Mini caneló de pularda amb beixamel
Tous dels Til·lers i tòfona

Medalló de rap amb suquet de nècores
i cabra de mar

Filet de vedella amb graten de carbassa
i salsa de vi dolç del Penedès

POSTRES

Sorbet cítric de maracujà imperial blue
i fruits vermells

Culant de xocolata i yuzu amb gelat de vainilla
i nous de macadàmia

CELLER

Vi blanc Peralada Collection / D.O. Empordà
Vi negre Peralada 5 Fincas / D.O. Empordà
Cava Privat brut reserva / D.O. Empordà
Aigües, Cafès

Raïms de la sort, cotilló
RESSOPÓ: Xocolata amb xurros

APERITIVOS

Terrina de foie y pistachos
con reducción de Jerez dulce

Brocheta crispy de gamba rebozada
y mayonesa Ponzu

Montaditos de cochinillo

PRINCIPALES

Mar y montaña, patata ahumada, vieiras,
cigala y papada ibérica confitada

Mini canelón de pularda con bechamel
de Tous dels Til·lers y trufa

Medallón de rape con suquet de nécoras
y cabra de mar

Solomillo de ternera con graten de calabaza
y salsa de vino dulce del Penedès

POSTRES

Sorbete cítrico de maracuyá imperial blue
y frutos rojos

Coulant de chocolate y yuzu con helado de vainilla
y nueces de macadamia

BODEGA

Vino blanco Peralada Collection / D.O. Empordà
Vino tinto Peralada 5 Fincas / D.O. Empordà
Cava Privat brut reserva / D.O. Empordà
Aguas, Cafés

Uvas de la suerte, cotillón
RESOPÓN: Chocolate con churros

31
DECEMBER
2022

135€
ESPECIAL
MENU



New Year's Eve

APPETIZERS

Foie and pistachio terrine with
sweet Jerez reduction

Crispy breaded prawn skewer
and Ponzu mayonnaise

Suckling pig snack

MAINS

Sea and mountains, smoked potato, scallops,
Norway lobster and confit Iberian jowl

Mini poularde cannelloni with bechamel from
Tous dels Til·lers and truffle

Monkfish medallion with sauce
of crabs and sea goat

Beef tenderloin with pumpkin gratin
and Penedès sweet wine sauce

DESSERTS

Citrus sorbet of imperial blue passion
fruit and red berries

Chocolate and yuzu coulant with vanilla
ice cream and macadamia nuts

CELLAR

White wine Peralada Collection / *D.O. Empordà*

Red wine Peralada 5 Fincas / *D.O. Empordà*

Cava Privat brut reserva / *D.O. Empordà*

Waters, Coffees

Lucky grapes, cotillion

LATE NIGHT SNACK: Chocolate with churros

APÉRITIFS

Terrine de foie et pistaches avec
réduction de Xérès doux

Brochette de crevettes panées croustillantes
et mayonnaise Ponzu

Cochon snack

MAINS

Mer et montagne, pomme de terre fumée,
Saint-Jacques, langoustine et bajoue ibérique confite

Mini cannellonis de poularde à la béchamel
de Tous dels Til·lers et truffe

Médallion de lotte au suquet
de crabes et chèvre de mer

Filet de bœuf avec gratin de potiron
et sauce au vin doux du Penedès

DESSERTS

Sorbet aux agrumes de la passion
bleue impériale et fruits rouges

Coulant au chocolat et yuzu avec glace
vanille et noix de macadamia

CAVE

Vin blanc Peralada Collection / *D.O. Empordà*

Vin rouge Peralada 5 Fincas / *D.O. Empordà*

Cava Privat brut reserva / *D.O. Empordà*

Eaux, Cafés

Raisins chanceux, cotillion

COLLATION APRES MINUIT: Chocolat avec churros