



Cena fin de año 2017

XALET DE MONTJUÏC

AV. MIRAMAR 31, 08038 BARCELONA

Reservations: Tel. 93 324 92 70



Cena fin de año 2017

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARIDAJE

Cóctel Xalet de Bienvenida
(con o sin alcohol)

Foie, manzana verde y anchoa
con Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

Tataki de atún, emulsión de tomates asados,
cherry y olivas
con Oliver Conti Treyu (D.O. Empordà) (Vino blanco)

Lomo de rape, crema de almendras,
espárragos blancos y gamba roja de Palamós
con Pulpo Blanco (Albariño- D.O. Rías Baixas)

Cochinillo a baja temperatura, texturas de calabaza y
zanahoria y salsa Priorat
con Legaris Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Postre

Gengibre, menta y limón
con Juvé i Camps Reserva Família

Chocolate 2018

Aguas, cafés, té e infusiones

Petits fours
Las 12 uvas de la suerte

Horario
20:30h - 01:00h

Cotillón de fin de año
Barra libre
Refrescos, combinados o cava

170€ pp. (IVA incluido)

(Pago por avanzado)

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