



Cap d'Any 2017

XALET DE MONTJUÏC

AV. MIRAMAR 31, 08038 BARCELONA

Reserves: Tel. 93 324 92 70



Sopar de Cap d'any 2017

MENÚ DEGUSTACIÓ AMB MARIDATGE

Còctel Xalet de Benvinguda
(amb o sense alcohol)

Foie, poma verda i anxova
amb Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

Tataki de tonyina, emulsió de tomàquets rostits,
xerri i olives
amb Oliver Conti Treyu (D.O. Empordà)

Llom de rap, crema d' ametlles, espàrrecs blancs i
gamba vermella de Palamós
amb Pulpo Blanco (Albariño- D.O. Rías Baixas)

Garrinet a baixa temperatura, textures de carbassa i
pastanaga i salsa Priorat
amb Legaris Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Postre

Gengebre, menta i llimona
amb Juvé i Camps Reserva Família

Xocolata 2018

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

170€ pp. (IVA inclòs)

(Pagament per avançat)

Reserves

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