

# Noche de Fin de Año

## Menú

SNACKS DE BIENVENIDA

Acompañados del Cóctel Xalet con alcohol o sin alcohol

\*\*\*\*\*

CARPACCIO DE GAMBA ROJA CON PICO DE GALLO, CAVIAR DE ACEITE Y MICRO MEZCLUM

Acompañado de Juvé & Camps Reserva Familia

\*\*\*\*\*

MICUIT DE PATO CON GELATINA DE PEDRO XIMENEZ Y SUS TOSTADAS

Acompañado de Sauternes Château Lamothe (D.O. Sauternes)

\*\*\*\*\*

PLATO EMBLEMÁTICO DEL XALET: CANELÓN DE RAPE Y GAMBAS CON CREMA DE LANGOSTA

Acompañado de Ermita d' Espiells (D.O. Penedés)

\*\*\*\*\*

MELOSO DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON PURÉ DE CALABAZA Y SALSA DEMI GLACÉ

Acompañado de Legaris Reserva (D.O. Ribera del Duero)

\*\*\*\*\*

SORBETE DE MARC DE CAVA, LIMA Y MENTA

\*\*\*\*\*

CHOCOLATES 2024

Moët & Chandon Brut Imperial

Aguas, cafés, tés e infusiones

Petit fours

Las 12 uvas de la suerte

Cotillón de Fin de Año

Sorpresas de la casa

Música/ Barra libre durante toda la celebración

Horario: de 20:30h a 01:00h

*Precio por persona: 195€ (IVA incluido) Pago por adelantado*

*Reservas: Tel. 933.249.270/ mail: xaletdemontjuic@gruptravi.com*