

Cap d'any 2017

Aperitius-Entrants

Broqueta de meló al gintònic

Macarons de tapenade i formatge Emporità

Panellets salats de foie amb figa confitada

Llagostins amb quikos i parmesà

Brandada de bacallà amb caviar oli

Dau de tonyina amb reducció de soja

Ravioli cruixent de llamàntol amb sorra de bolets

Plat a triar

Bacallà melós amb coulis de pebrots del Piquillo o

Filet de vedella amb salsa de cava o

Caneló d'Hummus embolicat amb albergínia

Gran bufet de postres

Vi blanc Verd Albera de Masia Fabra de S.Climent Sescebes

Vi negre Cercium de Mas Llunes de Garriguella

Cava Mirgin Brut Nature d'Alta Alella, d'Alella

Amb barra lliure de cava o dos combinats

75 euros iva inclòs

Hotel Boutique Niu de Sol - Empordà - Girona



Fin de año 2017

Aperitivos-Entrantes

Pincho de melón al gintònic

Macarons de tapenade y queso Emporità

Panellets salados de foie con higo confitado

Langostinos con kikos y parmesano

Brandada de bacalao y canviaraceite

Dado de atún con reducci3n de soja

Ravioli crujiente de bogavante con arena de setas

Plato a escoger

Bacalao meloso con coulis de pimientos del Piquillo o

Filete de ternera con salsa de cava o

Canel3n de Hummus envuelto con berenjena

Gran bufet de postres

Vino blanco Verd Albera de Masia Fabra de S.Climent Sescebes

Vino tinto Cercium de Mas Llunes de Garriguella

Cava Mirgin Brut Nature de Alta Alella, de Alella

Cotill3n, baile, barra libre de cava o dos combinados

75 euros iva incluido

Hotel Boutique Niu de Sol - Empordà - Girona

