



Cena de Fin de Año

BUFFET DE APERITIVOS Y ENTRANTES

SURTIDO DE AHUMADOS Y CRUDOS

Atún ahumado en aceite de granadas y alcaparras

Salmón ahumado, vinagreta de piparras y gengibre
y caviar de limón

Cebiche de lubina con leche de tigre especial del Chef

Aguachile de vieiras al estilo de "Los Cabos"

QUESOS Y EMBUTIDOS

Variedad de quesos internacionales

Jamón Ibérico 100% bellota

Surtido de embutidos 100% Ibéricos

MARISCOS AL VAPOR

Gamba Roja, Cigala y Langostinos de Cádiz
con surtido de aliños

Pulpo de roca con salsa criolla

ENSALADAS

Brotos verdes mediterráneos, queso de cabra
marinado, peras encurtidas, magret de pato curado,
frutos secos y vinagreta de mostaza antigua y ratafía

Tomate raf, ventresca de atún y encurtidos

Escalivada de verduras asadas al carbón,
aceite de romero y piñones

PLATO PRINCIPAL

Filete de dorada al horno en aceite de limón y azafrán

Suquet de rape y mariscos estilo menorquín

Conchiglie de "pasta e vongole"

Entrecott asado al corte, mantequilla de ajo rostizado y trufa fresca de temporada

Cortes de pierna de cordero asada en su jugo de "vi ranci", castañas y ciruelas pasas

Costillar de cerdo al carbón en salsa de cava y boletus

GUARNICIONES

Boniatos asados y gratinados con queso de cabra de "La Cerdanya"

Espárragos al carbón y mantequilla de avellanas

Pastel trufado de patatas

Chalotas salteadas al "Pedro Ximénez"

BODEGA

Vora La Mar

(D.O Alella)

100% Pansa Blanca

912 de altitud

(D.O Ribera del Duero)

100% Tempranillo

Stars Brut Reserva 2021

(D.O Cava)

Xarel-lo, Macabeu

y Parellada

POSTRE

Peti Fours L'Atelier de Fabien Armisen

MÚSICA EN VIVO

con el grupo

"St. Michael's Coast"

y

¡Bienvenida al 2025!

Precio por persona:

Adulto **175€**

*Niño **80€**

(Niños edad de 3 a 10 años)



LA COLLADA

HOTEL & SPA

★★★★

Ctra. Nacional 260, Km. 155 · 17537 Toses (Girona)