



# 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, al corte  
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!

  
**LA COLLADA**

HOTEL & SPA  
★★★★

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

**Precio por persona:**  
Adulto **200€**  
\*Niño **120€**  
(Niños edad de 3 a 10 años)