



Sopar Nit de Cap d'Any

BUFFET D'APERITIUS I ENTRANTS

ASSORTIMENT DE FUMATS I CRUUS

Tonyina fumada amb oli de magranes i tàperes

Salmó fumat amb vinagreta de piparres,
gingebre i caviar de llimona

Cebiche de llobarro amb llet de tigre especial del Xef

Aguatxile de vieires a l'estil de "Los Cabos"

FORMATGES I EMBOTITS

Varietat de formatges internacionals

Pernil ibèric 100% de gla

Assortiment d'embotits 100% ibèrics

MARISCOS AL VAPOR

Gamba vermella, escamarlà i llagostins de Cádiz
amb assortiment d'amaniments

Pop de roca amb salsa criolla

AMANIDES

Brots verds mediterranis, formatge de cabra marinat,
peres en escabetx, magret d'ànec curat, fruits secs
i vinagreta de mostassa antiga i ratafia

Tomàquet Raf, ventresca de tonyina i encurtits

Escalivada de verdures rostides al carbó
amb oli de romaní i pinyons

PLAT PRINCIPAL

Filet de daurada al forn amb oli de llimona i safrà

Suquet de rap i marisc a l'estil menorquí

Conchiglie de "pasta e vongole"

Entrecot rostit al tall amb mantega d'all rostit i tòfona fresca de temporada

Talls de cuixa de xai rostida en el seu suc de vi ranci, castanyes i prunes seques

Costellam de porc al carbó amb salsa de cava i bolets

GUARNICIONS

Moniatos rostits i gratinats amb formatge de cabra de La Cerdanya

Espàrrecs al carbó amb mantega d'avellanes

Pastís trufat de patates

Escalunyes saltades 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

i Parellada

MÚSICA EN VIU

amb el grup

"St. Michael's Coast"

i

Benvinguda al 2025!

POSTRES

Peti Fours de L'Atelier de Fabien Armisen



LA COLLADA

HOTEL & SPA

★★★★

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

Preu por persona:

Adult **175€**

*Nen **80€**

(Edad de 3 a 10 anys)