LA COLLADA
HOTEL & SPA
★★★★

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

Sopar de la Nit de Nadal

Aperitius i entrants

Amanida de Brussel·les; cols de Brussel·les i fonoll marinats, brots tendres, tomàquets cirerols variats, alvocat, margallons envinagrats i vinagreta de magrana, alfàbrega i pinyons

Salmó cru; puntes d'espàrrec blanc, caviar de salmó, tàperes, llimona en salmorra, oli de piparres i pebre rosa

Ànec de Nadal; confit i pernil d'ànec, foie micuit, radicchio, peres al cava, vinagreta de mostassa a l'antiga amb nabius i crostons de pa de sègol

Llagostí; cuit amb marinada andalusa

Carpaccio; rústic de vaca madurada a l'estil del xef

Embotits i formatges; assortiment d'embotits 100% ibèrics i de formatges

Envinagrats; olives, gildes i verdures envinagrades

Guarnicions

Barreja d'arrossos; ecològics saltats amb bolets de temporada

Puré de trumfes; amb mantega i formatge de la Cerdanya

Carabassa rostida; mongetes tendres amb mel trufada de romaní i pipes torrades

Capons de patata; rostits amb *mojo* de tomàquet sec, pinyons i farigola

Pebrots escalivats; a la llenya amb formatge de cabra i festucs caramel·litzats

Treccioni gratinats; gruyère i guanciale

Plats de cullera

Sopa de Nadal; de pollastre a la brasa, verdures rostides i galets petits

Plat principal

Bacallà gratinat; amb allioli suau de safrà i cloïsses al xerès

Salmó; glacejat amb salsa de fruits vermells i sèsam

Girasole de pasta fresca; farcit de llagosta, amb salsa cremosa de crustacis i oli de sàlvia

Entrecot de vedella; rostit amb suc de vi ranci i castanyes

Costelles de porc; a la poma amb mostassa de Dijon i farigola

Pit de gall dindi; rostit amb salsa de xampinyons i nous

Postres

Assortiment de postres i pastissos

Preu per persona (IVA inclòs):

Adult **60€**

*Infant **45€**
(Infants de 3 a 10 anys)

Beguda no inclosa

*Disposem d'informació sobre **al·lèrgens**. Consultau el nostre personal.*