LA COLLADA
HOTEL & SPA
★★★★

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

Cena de Noche Buena

Aperitivos y entrantes

Ensalada Bruselas; coles de Bruselas e hinojo marinados, brotes verdes, mix de tomate cherry, aguacate, palmitos encurtidos, vinagreta de granada, albahaca y piñones

Crudo de salmón; puntas de espárrago blanco, caviar de salmón, alcaparras, limón en salmuera, aceite de piparras y pimienta rosada

Pato de Nadal; confit y jamón de pato, foie micuit, hojas de radicchio, peras al cava, vinagreta de mostaza antigua con arándanos y crutones de pan de centeno

Langostino; cocido con marinada andaluza

Carpaccio; rústico de vaca madurada al estilo del Chef

Embutidos y quesos; variados 100% ibéricos y surtido de quesos

Encurtidos; aceitunas, gildas y vegetales encurtidos

Guarniciones

Mix de arroces; ecológicos y salteados con setas de temporada

Puré de trumfes; con mantequilla y queso de La Cerdanya

Calabaza rostizada; judías verdes con miel trufada de romero y pipas tostadas

Capones de patatas; asadas con *mojo* de tomate seco, piñones y tomillo

Pimientos asados; a la leña con queso de cabra y pistachos caramelizados

Treccioni gratinados; queso Gruyere y Guanciale

Cuchara

Sopa navideña; de pollo a la brasa, verduras rostizadas y mini galets

Plato principal

Bacalao gratinado; con alioli suave de azafrán y almejas al Jerez

Salmón; glaseado con salsa de frutos rojos y sésamo

Girasole de pasta fresca; relleno de langosta, salsa cremosa de crustáceos y aceite de salvia

Entrecot de ternera; asado en jugo de "vi ranci" y castañas

Costillas de cerdo; a la manzana con mostaza Dijon y tomillo

Pechuga de pavo; rostizada en salsa de champiñones y nueces

Postre

Surtido variado de postres y tartas

Precio por persona (IVA incluido):

Adulto **60€**

*Niño **45€**
(Niños de 3 a 10 años)

Bebida No incluida

*Disponemos de información sobre **alérgenos**. Consulte a nuestro personal.*