LA COLLADA
HOTEL & SPA
★★★★

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

Réveillon de Noël

Apéritifs et entrées

Salade de Bruxelles; choux de Bruxelles et fenouil marinés, jeunes pousses, tomates cerises variées, avocat, cœurs de palmier au vinaigre et vinaigrette à la grenade, au basilic et aux pignons

Saumon cru; pointes d'asperges blanches, œufs de saumon, câpres, citron en saumure, huile de piments piparras et baies roses

Canard de Noël; confit et jambon de canard, foie gras mi-cuit, radicchio, poires au cava, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, myrtilles et croûtons de seigle

Grosse crevette; cuite et marinée à l'andalouse

Carpaccio; rustique de bœuf maturé, façon du chef

Charcuteries et fromages; assortiment de charcuteries 100 % ibériques et de fromages

Condiments au vinaigre; olives, gildas et légumes au vinaigre

Accompagnements

Mélange de riz; biologiques sautés aux champignons de saison

Purée de pommes de terre; au beurre et au fromage de Cerdagne

Courge rôtie; haricots verts, miel truffé au romarin et graines grillées

Pommes de terre rôties; au *mojo* de tomates séchées, pignons et thym

Poivrons rôtis; au feu de bois, au chèvre et aux pistaches caramélisées

Treccioni gratinés; au gruyère et au guanciale

Soupes

Soupe de Noël; poulet grillé à la braise, légumes rôtis et mini-galets

Plat principal

Morue gratinée; aïoli doux au safran et palourdes au xérès

Saumon; glacé à la sauce aux fruits rouges et au sésame

Girasole de pâte fraîche; farci à la langouste, crème de crustacés et huile à la sauge

Entrecôte de veau; rôtie au jus de vi ranci et aux châtaignes

Travers de porc; à la pomme, à la moutarde de Dijon et au thym

Blanc de dinde; rôti, sauce aux champignons de Paris et aux noix

Desserts

Assortiment de desserts et de gâteaux

Prix par personne (TVA incluse):

Adulte **60€**

*Enfant **45€**
(Enfants de 3 à 10 ans)

Boissons non comprises

*Des informations sur les **allergènes** sont disponibles. Veuillez consulter notre personnel.*