LA COLLADA
HOTEL & SPA
★★★★

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

Sopar de Cap d'Any

Assortiment d'amanides

Amanida de tonyina semicurada; amb oli de vainilla, carxofes envinagrades, espinacs, cogombre mini, cireres, ametlles torrades i vinagreta de mandarina

Espàrrecs de Navarra; cabdells de Tudela i oli d'oliva arbequina

Saltipó de pop i llamàntol; alvocat, tomàquets ecològics, pera marinada, pebrots envinagrats, salsa de piparres i caviar de wasabi

Formatges i embotits

Formatges; de la Cerdanya

Pernil ibèric; de gla 100% ibèric, tallat al moment

Embotits; assortits i 100% ibèrics

Plats de cullera

Sopa de pescadors; amb peix i marisc de la costa

Guarnicions

Patates ecològiques; variades i rostides amb mantega de tòfona i anet

Carabassa al forn; col llombarda al vi ranci, mojo de pipes i sàlvia

Coliflor rostida; romesco de castanyes i puntes d'espàrrec

Carxofes confitades; amb oli d'anís estrellat i magrana

Pebrots i carabassó; a la brasa, formatge en salmorra, oli d'alfàbrega i tàperes

Albergínies i tomàquets; rostits amb all, pebre verd i farigola

CELLER

Augustus (Blanc) D.O. Penedès.
Celler: *Augustus Forum* / Varietat: *100% Xarel·lo*

Lagar de Cervera (Blanc) D.O. Rías Baixas.
Celler: *Lagar de Fornelos* / Varietat: *100% Albariño*

Serè (Negre) D.O. Montsant.
Celler: *Celler Vendrell i Rivet* / Varietat: *Garnatxa negra i carinyena*

912 de Altitud (Negre) D.O. Ribera del Duero.
Celler: *Veganzones* / Varietat: *100% Tempranillo*

Mar de Rosa (Rosat) D.O. Empordà.
Celler: *Perelada* / Varietat: *100% garnatxa negra*

Perelada Stars Brut Reserva (Cava) D.O. Cava
Celler: *Perelada* / Varietat: *Xarel·lo, macabeu i parellada*

Pasta fresca

Treccioni; amb bolonyesa d'ànec

Raviolis; de galtes de vedella amb salsa de foie i pebre de Jamaica

Marisc

Escamarlans; cuits, amb salsa tàrtara de mango i menta

Llagostí; nacional marinat

Vieires; al vapor amb salsa cítrica de gambetes

Musclos; amb pipirrana d'envinagrats

Peix

Gambes grosses; a la sal

Cranc blau; amb curri tailandès de llet de coco

Salmó; al forn amb mantega al cava, tàperes i cibulet

Filet de llobarro; amb salsa de suquet al safrà

Carn

Trinxat de xai; a l'estil de la Cerdanya

Entrecot; a la brasa amb chimichurri de castanyes

Cua de bou; amb ceps estofats al porto trufat

Llom alt de porc; rostit amb salsa de foie i nabius

Postres

Assortiment de postres, dolços i pastissos

MÚSICA EN DIRECTE durant el sopar, cotilló i benvinguda al 2027!

Preu per persona (IVA inclòs):

Adult **130€**

*Infant **90€** (Infants de 3 a 10 anys)

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