LA COLLADA
HOTEL & SPA
★★★★

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

Cena de Fin de Año

Variedad de ensaladas

Ensalada de atún semi-curado; en aceite de vainilla, alcachofas encurtidas, espinacas y pepino baby, cerezas, almendras tostadas, vinagreta de mandarina

Espárragos de Navarra; cogollos de Tudela y aceite de oliva arbequina

Salpicón de pulpo y bogavante; aguacate, tomates ecológicos, pera marinada, pimientos encurtidos, salsa de piparras y caviar de wasabi

Quesos y embutidos

Quesos; de "La Cerdanya"

Jamon ibérico; bellota 100% al corte

Embutidos; variados y 100% ibéricos

Cuchara

Sopa de pescadores; con pescado y marisco de costa

Guarniciones

Patatas ecologicas; variadas y asadas en mantequilla de trufa y eneldo

Calabaza al horno; col morada al vi ranci, mojo de pipas y salvia

Coliflor rostizada; romesco de castañas y puntas de espárragos

Alcachofas confitadas; en aceite de anís estrellado y granada

Pimientos y calabacín; al carbón, queso en salmuera, aceite de albahaca y táperes

Berenjenas y tomates; asados al ajillo de pimienta verde y tomillo

BODEGA

Augustus (Blanco) D.O. Penedés.
Bodega: *Augustus Forum* / Variedad: *100% Xarel·lo*

Lagar de Cervera (Blanco) D.O Rias Baixas.
Bodega: *Lagar de Fornelos*. Variedad: *100% Albariño*

Serè (Tinto) D.O Montsant.
Bodega: *Celler Vendrell i Rivet* / Variedad: *Garnacha Negra y Cariñena*

912 de Altitud (Tinto) D.O Ribera del Duero.
Bodega: *Veganzones* / Variedad: *100% Tempranillo*

Mar de Rosa (Rosado) D.O Empordà.
Bodega: *Perelada* / Variedad: *100% Garnacha Tinta*

Perelada Stars Brut Reserva (Cava) D.O Cava
Bodega: *Perelada* / Variedad: *Xarel·lo, Macabeo y Parellada*

Pasta fresca

Treccioni; en salsa boloñesa de pato.

Ravioli; de carrilleras de ternera en salsa de foie y pimienta de Jamaica

Mariscos

Cigalas; cocidas, salsa tártara de mango y hierbabuena

Langostino; nacional marinado

Vieiras; al vapor con salsa cítrica de camarones.

Mejillones; en pipirrana de encurtidos

Pescados

Gambones; a la sal

Cangrejo azul; en curry Thai de leche de coco

Salmón; al horno en mantequilla de cava, alcaparras y cebollín

Filete de lubina; en salsa de suquet al azafrán

Carnes

Trinxat de cordero; al estilo de la Cerdanya

Entrecot; a la brasa y chimichurri de castañas

Rabo de toro; con boletus estofados al oporto trufado

Lomo alto de cerdo; rostizado en salsa de foie y arándanos

Postre

Variedad de postres, dulces y tartas

MÚSICA EN VIVO durante la cena,

Cotillón y Bienvenida al 2027!

Precio por persona (IVA incluido):

Adulto **130€**

*Niño **90€** (Niños de 3 a 10 años)

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