LA COLLADA
HOTEL & SPA
★★★★

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

Réveillon du Nouvel An

Assortiment de salades

Salade de thon légèrement salé; huile à la vanille, artichauts au vinaigre, épinards, mini-concombre, cerises, amandes grillées et vinaigrette à la mandarine

Asperges de Navarre; cœurs de laitue de Tudela et huile d'olive arbequina

Salade de poulpe et de homard; avocat, tomates bio, poire marinée, poivrons au vinaigre, sauce aux piparras et caviar de wasabi

Fromages et charcuteries

Fromages; de Cerdagne

Jambon ibérique; 100 % bellota, à la coupe

Charcuteries; assortiment 100 % ibérique

Soupes

Soupe de pêcheurs; poissons et fruits de mer de la côte

Accompagnements

Pommes de terre bio; variées et rôties au beurre de truffe et à l'aneth

Courge au four; chou rouge au vi ranci, mojo aux graines et à la sauge

Chou-fleur rôti; romesco aux châtaignes et pointes d'asperges

Artichauts confits; huile à la badiane et grenade

Poivrons et courgette; grillés au charbon, fromage en saumure, huile au basilic et câpres

Aubergines et tomates; rôties à l'ail, au poivre vert et au thym

VINS

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

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

Serè (Rouge) D.O. Montsant.
Domaine : *Celler Vendrell i Rivet* / Cépage : *Grenache noir et carignan*

912 de Altitud (Rouge) D.O. Ribera del Duero.
Domaine : *Veganzones* / Cépage : *100% Tempranillo*

Mar de Rosa (Rosé) D.O. Empordà.
Domaine : *Perelada* / Cépage : *100 % grenache noir*

Perelada Stars Brut Reserva (Cava) D.O. Cava
Domaine : *Perelada* / Cépage : *Xarel·lo, macabeu et parellada*

Pâtes fraîches

Treccioni; sauce bolognaise de canard

Raviolis; aux joues de veau, sauce au foie gras et au poivre de Jamaïque

Fruits de mer

Langoustines; cuites, sauce tartare à la mangue et à la menthe

Grosse crevette; d'origine espagnole, marinée

Saint-Jacques; vapeur, sauce crevettes et agrumes

Moules; salade pipirrana aux légumes au vinaigre

Poissons

Grosses crevettes; au sel

Crabe bleu; curry thaï au lait de coco

Saumon; au four, beurre au cava, câpres et ciboulette

Filet de bar; sauce de suquet au safran

Viandes

Trinxat à l'agneau; à la façon de la Cerdagne

Entrecôte; à la braise, chimichurri aux châtaignes

Queue de bœuf; cèpes mijotés au porto truffé

Haut de longe de porc; rôti, sauce au foie gras et aux myrtilles

Desserts

Assortiment de desserts, douceurs et gâteaux

MUSIQUE LIVE pendant le dîner, cotillon et passage à 2027 !

Prix par personne (TVA incluse):

Adulte **130€**

*Enfant **90€** (Enfants de 3 à 10 ans)

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