HOTEL
Port 1730

MENÚ DE CAP D'ANY

APERITIU DE BENVINGUDA

Vaset de brandada de bacallà amb confitura de tomàquet.

PER COMPARTIR

Plat de pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet de penjar.
Tacs de pop a la brasa amb parmentier de patata i pebre vermell de La Vera.

PRIMER PLAT

Caneló XL de pasta fresca, farcit de foie i bolets, gratinat amb una cremosa beixamel.

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Suquet de rap salvatge amb cloïsses i gambes vermelles, cuinat a foc lent amb una salsa marinera elaborada amb el suc del marisc.

Lingot de xai cuinat a baixa temperatura, amb la seva demi-glace i milfulls de patata.

POSTRE

Pastís Red Velvet, de pa de pessic de cacau amb la seva característica textura suau i cremosa, farcit i cobert de delicada crema de formatge.

CELLER I CELEBRACIÓ

Vi blanc Clarella vi de muntanya– Macabeu 2024.
Vi negre El Sagal de Collbaix 2023.
Cava: Mistinguett.
Raïm de la sort per donar la benvinguda al nou any.
Cotilló per celebrar la nit més especial de l'any.

99€

Reservas al 973492333 / 621272511