

Fin de Año

MÚSICA EN VIVO y disc-jockey con el grupo PARADAY'S hasta las 4 de la madrugada
BARRA LIBRE de CAVA BRUT RESERVA durante todo el transcurso del baile.
COTILLÓN, UVAS DE LA SUERTE...

Buffet Frio

Surtido de quesos
Jamón Ibérico al corte
Lacón Gallego al corte
Surtido de embutidos Ibéricos
Canapés caseros variados
Surtido de la huerta: mezclum, tomate, zanahoria, maiz, olivas.....

Huevos rellenos
Salmón ahumado
Pastel de tortilla
Ensaladilla rusa
Aguacates rellenos con salsa rosa
Escalibada con anchoas
Esqueixada de bacalao

Ceviche con mango y Gambas
Cascada de piña natural con Jamón
Ensalada tropical
Festival de Crudités: Gambas saladas, Bocas de mar, Cuerpos de mar, Caracolas del mar

Buffet Caliente

Canelones Gratinados
Alcachofas braseadas al horno
Bacalao con sanfaina
Colitas de rape en zarzuela
Costillas de cordero a la brasa
Cochinillo al estilo segoviano
Caracoles al estilo Masía Julia
Sepietas con almejas en salsa verde
Almejas o Berberechos a la marinera o salteados

Pato silvestre al horno con ceps i moixernons
Entrecôte de ternera a la brasa
Navajas a la plancha
Espalda de cordero braseada al horno
Costillitas de cabrito rebozadas al ajillo
Escalopas de pollo rebozadas

Escamarlanes salteados con ajo i perejil
Las guarniciones del Chef:
Patatas fritas
Patata al Caliu
Champiñones a nuestro estilo
Espárragos trigueros
Calabacín a la parmentierè

Postres sorpresa

Bodega

Vinos D.O. Penedés, Cervezas, Refrescos de todo tipo, zumos de frutas, Cava Semi Seco y Brut Reserva, Aguas Minerales / Café Crema, Infusiones / Surtido de Finos Licores: Whiskies "J.B.", y "Ballantine´s", Brandy "Torres V", y "Magno", Anís "del Mono", y "Marie Brizard", Ron "Pujol" y "Bacardi", Ginebra "Larios", Licor de frutas "Cardinal" de Melocotón y Manzana, Licor de Crema Catalana "Melody", Ponche "Caballero", Cointreau, licor 43, Pacharán, Hierbas, Aromas de Montserrat

Niños de 0 a 4 años sin cargo, de 5 a 10 años 30 euros

Reserves

93 864 49 37

93 863 90 34

75€

