



Menú de cap d'any 2016

Aperitius de la casa / Aperitivos de la casa / Apéritif de la maison

Tàrtar de tonyina vermella, avocat, maduixa, llima, ceba i caviar de salmó / Tartar de atún rojo, aguacate, fresa, lima, cebolla y caviar de salmón / Tartare de thon rouge, avocat, fraise, citron vert, oignons et caviar de saumon

Llamàntol amb patates, salsa bullabessa i all i oli de carbó / Bogavante con patatas en salsa bullabesa y un "all i oli" de carbón / Homard avec pommes de terre avec une sauce bouillabaisse et un "all i oli" au charbon

Llobarro amb minestra de verdures / Lubina con menestra de verduras / Loup avec minestrone de légumes

Filet de vedella de Girona, codony, mango i moniato amb tòfona / Filete de ternera de Girona, membrillo, mango y boniato trufado / Filet de genisse de Gérone accompagné de pâte de coing, mangue et patate douce truffée

Sabayon amb fruits vermells i gelat de crema catalana / "Sabayon" con frutos rojos y helado de crema catalana / Sabayon avec fruits rouges et glace à la crème catalane

Mouse de xocolata amb llet, interior de mango i pa de pessic d'avellana amb el seu cruixent / "Mousse" de chocolate con leche rellena de mango y bizcocho de avellanas con su crujiente / Mousse de chocolat au lait, enrobée de mango et génoise croustillante aux noisettes

Cafès i petits fours / Cafés y "petits fours" / Café et petits fours

Celler / Bodega / Boissons

G.H. Mumm - Cordon Rouge - Brut (Champagne)
Aigües minerals / Agua mineral / Eaux minérales

Preu per persona / Precio por persona / Prix par personn

125 €

I.V.A. inclòs/I.V.A. incluido / TVA incluse

Menú cap d'any i allotjament a l'Hotel la goleta per 165€ persona en habitació doble.

Menú fin de año y alojamiento en el Hotel la Goleta por 165€ persona en habitación doble.

Menu de fin d'année avec chambre à l'Hôtel La Goleta pour 165€ par personne en chambre doublé

ELS
PES
CA
DORS

972 38 01 25