



## **MENÚ CAP D'ANY/MENÚ FIN DE AÑO 2017**

Duet de Botifarra Blanca Castanyes/Foie / Duo de Butifarra Blanca Castañas/Foie  
'Montaditos' d'Ibèric / Montaditos de Ibérico

Broquetes de Llagostins Aromatitzades al Curry / Brochetas de Langostinos aromatizadas al Curry  
Bombó de Foie i Crocanti / Bombón de Foie y Crocanti

Anxoves de l'Escala sobre Pa de Coca / Anchoas de la Escala sobre Pan de Coca

-----

Amanida de Llamàntol amb Fruits Tropicals i Vinagreta Balsàmica  
Ensalada de Bogavante con Frutos Tropicales y Vinagreta Balsámica

-----

Rap a la Mel i Mostassa amb Escamarlans, Espàrrecs Trigueros i Xips de Patata Violeta  
Rape a la Miel y Mostaza con Cigalas, Espárragos Trigueros y Chips de Patata Violeta

-----

Sorbet de Poma Àcida / Sorbete de Manzana Àcida

-----

Filet de Bou amb Salsa de Foie i salsa de Mores amb Compota de Poma  
Solomillo de Buey con Salsa de Foie y salsa de Moras con Compota de Manzana

-----

Sopa de Maduixes amb Sorbet de Llimona i Dauets de Gin Tònic  
Sopa de Fresas con Sorbete de Limón y Daditos de Gin Tónico

-----

Assortiment de Dolços Nadalencs / Surtido de Dulces Navideños

-----

Aigua Mineral, Refrescs, Vi D.O. Penedès i Cava Martí Grau Brut Nature  
Agua Mineral, Refrescos, Vino D.O Penedés y Cava Martí Grau Brut Nature  
Cafè, Infusions i Licors / Café, Infusiones y Licores

Preu/Precio: **120 €** persona/persona  
IVA inclòs / IVA incluido

**Reserva prèvia / Reserva previa**

(Tf.: 618.006.410-Sr. Mauricio Casco e-mail.: [rte.santjust@hlghotels.com](mailto:rte.santjust@hlghotels.com))