

MENÚ ESPECIAL DE CAP D'ANY 2025

Menú Especial de Fin de Año 2025

Còctel de benvinguda · Còctel de bienvenida

Lili's Passion – Vodka, vi dolç, puré de fruita de la passió, suc de llima, xarop de vainilla, gel.

Lili's Passion - Vodka, vino dulce, puré de maracuyá, zumo de lima, sirope de vainilla, hielo.

(Opció sense alcohol disponible / Opción sin alcohol disponible)

Aperitius · Aperitivos

Wagyu roll amb reducció de miso i parmesà de 24 mesos

Wagyu roll con reducción de miso y parmesano de 24 meses

Tàrtar d'escamarlà del Delta amb caviar de salmó i emulsió de cítrics

Tartar de cigala del Delta con caviar de salmón y emulsión de cítricos

Ostra marinada amb aigua de cogombre i llima fresca

Ostra marinada en agua de pepino y lima fresca

Entrants · Entrantes

Carabinero a la brasa amb mantega fumada i caviar iranià

Carabinero a la brasa con mantequilla ahumada y caviar iraní

Llamàntol a baixa temperatura amb foie poêlé i salsa dels seus corals

Bogavante a baja temperatura con foie poêlé y salsa de sus corales

Porro confitat amb stracciatella artesana

Puerro confitado con stracciatella artesana

Principals · Principales

Mero salvatge a la brasa amb pebrots Cristal

Mero salvaje a la brasa con pimientos Cristal

Filet de xai de l'Empordà amb salsa de prunes i parmentier de moniato trufat

Solomillo de cordero del Empordà con salsa de ciruelas y parmentier de boniato trufado

Postres · Postres

Soufflé gelat de Grand Marnier

Soufflé helado de Grand Marnier

Final dolç · Final dulce

Petit fours & raïm de la sort

Petit fours y uvas de la suerte

Preu / Precio

250 € (primera línia) · 195 € (resta de taules)

Beguda inclosa / Bebida incluida

(Una ampolla per persona / Una botella por persona)

Moët & Chandon Brut Impérial · AOC Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Fransola · DO Penedès (Sauvignon Blanc)

Les Argelières Grand Cuvée · AOC Pays d'Oc (Pinot Noir)

Born 503 Rosé · Barcelona (Garnatxa Negra)

Inclosa una copa o combinat després de sopar

Incluida una copa o combinado después de cenar

Feliç Any Nou · Feliz Año Nuevo

MENÚ ESPECIAL DE CAP D'ANY VEGÀ 2025

Menú Especial de Fin de Año Vegano 2025

Còctel de benvinguda · Còctel de bienvenida

Lili's Passion – Vodka, vi dolç, puré de fruita de la passió, suc de llima, xarop de vainilla, gel.

Lili's Passion - Vodka, vino dulce, puré de maracuyá, zumo de lima, sirope de vainilla, hielo.

(Opció sense alcohol disponible / Opción sin alcohol disponible)

Aperitiu · Aperitivo

Mini carbassó farcit de kimchee

Mini calabacín relleno de kimchee

Tàrtar de remolatxa, xips d'algues i perles de yuzu

Tartar de remolacha, chips de algas y perlas de yuzu

Ravioli cru de nap daikon i babaganush

Ravioli crudo de nabo daikon y babaganush

Entrants · Entrantes

Ceviche vegà de mango, margallons i alvocat

Ceviche vegano de mango, palmitos y aguacate

Cor de carxofa adobada farcida de bolets, espàrreccs bladers i tòfona

Corazón de alcachofa marinada rellena de setas, espárragos trigueros y trufa

Porro confitat i a la brasa, praliné d'avellana i crema de bròquil

Puerro confitado y a la brasa, praliné de avellana y crema de brócoli

Principals · Principales

Borratges amb quinoa, shiitake i emulsió de coriandre

Borrajás con quinoa, shiitake y emulsión de cilantro

Cruixent de carbassa, parmentier de moniato, cebetes i castanyes a la brasa

Crujiente de calabaza, parmentier de boniato, cebollitas y castañas a la brasa

Postre · Postre

Pastís de xocolata amb crema de mandarina

Pastel de chocolate con crema de mandarina

Final dolç · Final dulce
Petit fours & raïm de la sort
Petit fours y uvas de la suerte

Preu / Precio
250 € (primera línia) · 195 € (resta de taules)

Beguda inclosa / Bebida incluida (Una ampolla per persona / Una botella por persona)

Moët & Chandon Brut Impérial · AOC Champagne (*Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier*)
Fransola · DO Penedès (*Sauvignon Blanc*)
Les Argelières Grand Cuvée · AOC Pays d'Oc (*Pinot Noir*)
Born 503 Rosé · Barcelona (*Garnatxa Negra*)

Inclosa una copa o combinat després de sopar / Incluida una copa o combinado después de cenar

Feliç Any Nou · Feliz Año Nuevo

VEGAN NEW YEAR'S EVE SPECIAL MENU 2025

MENU SPÉCIAL DU RÉVEILLON VÉGÉTALIEN 2025

Welcome Cocktail · *Cocktail de bienvenue*

Lili's Passion – Vodka, sweet wine, passion fruit purée, lime juice, vanilla syrup, ice.

Lili's Passion – Vodka, vin doux, purée de fruit de la passion, jus de citron vert, sirop de vanille, glace.

(Non-alcoholic option available / Option sans alcool disponible)

Appetizers · *Amuse-bouches*

Mini zucchini stuffed with kimchi

Mini courgette farcie au kimchi

Beetroot tartar, seaweed chips and yuzu pearls

Tartare de betterave, chips d'algues et perles de yuzu

Raw daikon turnip ravioli with babaganoush

Ravioli cru de navet daikon au babaganoush

Starters · *Entrées*

Vegan ceviche with mango, palm hearts and avocado

Ceviche végétalien à la mangue, aux cœurs de palmier et à l'avocat

Marinated artichoke heart stuffed with mushrooms, wild asparagus and truffle

Cœur d'artichaut mariné farci de champignons, d'asperges sauvages et de truffe

Confit and grilled leek with hazelnut praline and broccoli cream

Poireau confit et grillé, praliné de noisette et crème de brocoli

Main Courses · *Plats principaux*

Borage with quinoa, shiitake and coriander emulsion

Bourrache avec quinoa, shiitake et émulsion de coriandre

Crispy pumpkin with truffled sweet potato parmentier, roasted shallots and chestnuts

Courge croustillante, parmentier de patate douce truffée, échalotes et châtaignes grillées

Dessert • Dessert

Chocolate cake with mandarin cream

Gâteau au chocolat à la crème de mandarine

Sweet Ending • Finale sucrée

Petit fours & lucky grapes

Petit fours et raisins porte-bonheur

Price / Prix

250 € (front line) • 195 € (other tables)

250 € (première ligne) • 195 € (autres tables)

Included Drinks • Boissons incluses

(One bottle per person / Une bouteille par personne)

Moët & Chandon Brut Impérial • AOC Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)

Fransola • DO Penedès (Sauvignon Blanc)

Les Argelières Grand Cuvée • AOC Pays d'Oc (Pinot Noir)

Born 503 Rosé • Barcelona (Garnatxa Negra)

Includes one drink or cocktail after dinner

Comprend un verre ou un cocktail après le dîner

Happy New Year • Bonne Année



Menú infantil de Cap d'any
Menú infantil de Fin de año
Children's New Year's Eve menu

APERITIU · APERITIVO · APPETIZER

CROQUETES DE POLLASTRE

Croquetas de Pollo
Chicken Croquettes

PRIMER A ESCOLLIR · PRIMERO A ESCOGER · STARTER TO CHOOSE

CANELONS DE NADAL

Canelones de Navidad
Christmas Canelloni

SOPA DE NADAL AMB GALETS I PILOTA

Sopa de Navidad con Galets y Pilota
Christmas Soup with "Gallets" Pasta and Meatballs

SEGON A ESCOLLIR · SEGUNDO A ELEGIR · MAIN TO CHOOSE

FILET DE VEDELLA AMB PATATES O PARMENTIER

Solomillo de ternera con patatas o parmentier
Beef tenderloin with french fries or mashed potato

LLOMS DE LLUÇ ARREBOSSATS AMB PATATES O PARMENTIER

Lomitos de merluza rebozados con patatas o parmentier
Hake fillets batter with french fries or mashed potato

POSTRE · DESSERT

PASTÍS DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA

Pastel de chocolate con helado de vainilla
Chocolate pie and vainilla ice cream

GOMINOLAS I CRISPETES

Chuches y Palomitas
Sweets and Popcorn

REFRESCS

Refrescos
Soft drinks

90€ Iva Inclos / IVA Incluido / Tax Included