

# Benvingut 2025

# Bienvenida 2025

## Aperitiu / Aperitivo

Lollypop de Idiazabal

*Lollypop de Idiazabal*

Blini de salmó fumat, maionesa de tàperes i caviar de salmó

*Blini de salmón ahumado, mahonesa de alcaparras y caviar de salmón*

Macaró de Foie gras d'ànec

*Macaró de Foie gras de pato*

Croqueta de vieires amb emulsió d'alls negres

*Croqueta de vieiras con emulsión de ajos negros*

## Menú / Menú

Crema de llamàntol amb parmentier tofonada i gamba vermella

*Crema de bogavante con parmentier trufado y gamba roja*

Suprema de turbot a la crema de cava amb mini verduretes

*Suprema de rodaballo a la crema de cava con mini verduritas*

Sorbet de pinya tropical amb crumble de cítrics

*Sorbete de piña tropical con crumble de cítricos*

Melós de xai amb compota de poma a la canyella i pastisset de patata

*Meloso de cordero con compota de manzana a la canela y pastelito de patata*

Mousse de xocolates amb gelat de violetes

*Mousse de chocolates con helado de violetas*

Cafès, torrons i neules

*Cafés, turrone y barquillos*

Raïm de la sort i bossa de cotilló

*Uvas de la suerte y bolsa de cotillón*

## Celler / Bodega

Aigües Minerals Vichy Catalan i Les Creus

*Agua Mineral Vichy Catalan y Les Creus*

Mas Geli Notes de blanc, DO Empordà

Mas Geli Notes de negre, DO Empordà

Oriol Rossell Mitic 1908 Cava Brut Nature

Carro de licors a la taula / *Carro de licores en mesa*



# *Benvingut 2025* *Bienvenida 2025*

Menú infantil / *Menú infantil*

Primer plat / *Primer plato*

Pasta fresca amb tomàquet  
*Pasta fresca con tomate*

Plat principal / *Plato principal*

Filet de vedella amb patates  
*Solomillo de ternera con patatas*

Postre / *Postre*

Gelat a escollir  
*Helado a escoger*

Torrans i neules  
*Turrone y barquillos*

*Raïm de la sort i bossa de cotilló*  
*Uvas de la suerte y bolsa de cotillón*

Celler / *Bodega*

Aigües Minerals Vichy Catalan i Les Creus  
*Agua Minerales Vichy Catalan y Les Creus*



# Menú d' Any Nou

## Menú de Año Nueva

### Aperitiu / Aperitivo

Piruleta de foie gras d'anec amb xocolata  
i reducció de fruita de la passió

*Piruleta de foie gras de pato con chocolate  
y reducción de fruta de la pasión*

### Entrant / Entrante

Caneló de brandada de peix amb salsa de crancs  
i saltat d'espínacs a la catalana

*Canelón de brandada de pescado con salsa de cangrejos  
y salteado de espinacas a la catalana*

o

Ou pochée amb parmentier de patata trufada,  
panxeta cruixent i xampinyons a l'allet.

*Huevo pochado con parmentier de patata trufada,  
panceta crujiente y champiñones al ajillo*

### Plat Principal / Plato Principal

Melós de vedella amb bolets i cremós de moniato

*Estofado de ternera con setas y crema de batata*

o

Llom de bacallà extra amb samfaina

*Lomo de bacalao extra con samfaina*

### Postres

Coca de full amb crema a la llimona i fruita

*Hojaldre con crema de limón y fruta*

o

Mousse de xocolata amb llet i gianduja d'avellanes

*Mousse de chocolate con leche y gianduja de avellanas*

### Celler / Bodega

Aigües Minerals Vichy Catalan i Les Creus

*Aguas Minerales Vichy Catalan y Les Creus*

Ví Blanc / *Vino Blanco*

Ví Negre / *Vino Tinto*

Cava

Cafè / *Café*

**Preu / Precio: 49,50€ IVA inclòs / incluido**

972 47 00 00

[reservesvch@1881hotels.com](mailto:reservesvch@1881hotels.com)

[f.rubio@1881hotels.com](mailto:f.rubio@1881hotels.com)

