

MENÚ DE NOCHEVIEJA

FELIZ 2019

*Carpaccio de vieiras y erizos con romesco suave,
brotes, algas y emulsión de plancton*

Champagne Taittinger Brut Reserva Champagne AOC

*Langostinos con salmón ahumado sobre velouté de hinojo
alcachofas marinadas y ensalada de hojas marinas*

Chateau Puech - Haut "Prestige" Magnum Cabernet Sauvignon 2017

AOC Languedoc

*Lubina poêlée con infusión de crustáceos y canelón de
centollo con trinchado de tubérculos de invierno*

Vino Blanco Aurum Red Sauvignon blanc 2015 S.D

*Pintada de corral rellena de foie-gras y ciruelas
asada a la garnacha con parmentier de trompetas*

Aires de Garbet Garnacha 100% 2015 D.O. Empordà

*Mil hojas de mousse de cava rosado
con frutos del bosque y maracuyá*

Champagne Nocturne Brut Rosé Champagne AOC

Precio por persona: 290€ IVA incluido

La recepción dará comienzo a las 20:00h y la cena se servirá a las 21:15h. En caso de llegar más tarde, se unirá a la cena con la degustación del plato que corresponda en ese momento.

Información y reservas: 972 82 84 29 - hotelcpi@salleshotels.com

www.hotelcaladelpi.com