



SOPAR DE
**CAP
D'ANY**
AMB
MÚSICA EN DIRECTE



HOTEL
PERALADA
WINE SPA & GOLF



APERITIUS

Consomé truffat amb ravioli de cua de bou

Foie-gras d'ànec amb poma de Girona
i torró de Xixona

Broqueta de salmó noruec amb
maionesa d'alga còdium

Gambeta de Roses marinada amb aigua de mar
i emulsió de festucs

Stars Touch of Rosé Brut 2016 - D.O. Cava

MENÚ

Temperat de vieires al cava amb
espàrrecs blancs i caviar beluga

**Legardeta Finca de Villatuerta Chardonnay 2017
D.O. Navarra**

Filet de vedella al vi negre de l'Empordà
amb saltat de rossinyols i
confitura de ceba de Figueres

Gran Claustro 2014 - D.O. Empordà

POSTRES

Gintònic
Avellana, xocolata i cafè

Taittinger Prelude Grands Crus - A.O.C. Champagne

Raïm de la sort
Torrans i neules

Ball i fi de festa a la Sala Cotton Club
de Casino Peralada

(transport i una consumició inclosos)

PREU: 165€ / persona



APERITIVOS

Consomé trufado con ravioli de rabo de buey

Foie-gras de pato con manzana de Girona
y turrón de Jijona

Brocheta de salmón noruego con
mayonesa de alga codium

Gambeta de Roses marinada con agua de mar
y emulsión de pistachos

Stars Touch of Rosé Brut 2016 - D.O. Cava

MENÚ

Temperado de vieiras al cava con
espárragos blancos y caviar de beluga

**Legardeta Finca de Villatuerta Chardonnay 2017
D.O. Navarra**

Solomillo de ternera al vino tinto del Empordà
con salteado de rebozuelos y
confitura de cebolla de Figueres

Gran Claustro 2014 - D.O. Empordà

POSTRES

Gin-tonic
Avellana, chocolate y café

Taittinger Prelude Grands Crus - A.O.C. Champagne

Uvas de la suerte
Turrónes y barquillos

Baile y fin de fiesta en la Sala Cotton Club
de Casino Peralada

(transporte y una consumición incluidos)

PRECIO: 165€ / persona

INFORMACIÓ I RESERVES:

Tel. +34 972 538 830

www.hotelperalada.com

