

MENÚ

Fin de año

31 de diciembre noche

Copa de bienvenida

Chandon Garden Spritz

R de Ruinart Brut, AOC Champagne

Ostras

Jamón ibérico de bellota

Caldo de faisán con albóndigas

Puré con caviar imperial

Brioche con revuelto de trufa Melanosporum

“Suquet” de bogavante azul

Pularda de Bresse en costra

Pre-postre

Mousse de yogur con láminas de oro

Tres chocolates

Turrones y neulas

Bodega

Mar de Frades, Albariño

Les Crestes, Celler Mas Doix, Priorat

Juve&Camps Reserva de la Família Rosé

Uvas de la suerte y cotillón

225€/persona (IVA incluido)

Menú elaborado con recetas de Josep Maria Boix



TORRE DEL REMEI

HOTEL BOUTIQUE

