



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE

Menú Cap d'Any 2019

... Aperitiu ...

Canapè de tàrtar de vedella gallega i caviar

... Primers ...

Escalivada a la brasa, anxova de Santoña, alfàbrega i anet

Foie, anguila fumada i poma verda

Crema d'escamarlans i torró amb vieira, cansalada ibèrica i bolets

... Segons ...

Turbot amb beurre blanc de garoina, clorofil·la d'espínacs, botifarra negra i pera
Williams

Garrí confitat i cruixent amb escalunyes al vermut, mole i cítrics

... De postres ...

Esponja gelada de xocolata, ganache de maracujá, granissat de whisky, toffee
d'avellanes i gelat de llet fresca

Raïm de cap d'any amb Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve
Neules i torrons

... Bodega ...

Gran Fuchs de Vidal Brut Nature
Siós Pla de Lladoner 2017, Bodega Costers del Sió
Albet i Noya Col·lecció Sirah 2015
Cafè e infusions
Aigua

135€ per persona. IVA inclòs