



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE

Menú Fin de Año 2019

... Aperitivo ...

Canapé de tartar de ternera gallega y caviar

... De primero ...

Escalivada a la brasa, anchoa de Santoña, albahaca y eneldo

Foie, anguila ahumada y manzana verde

Crema de cigalas y turrón con vieira, panceta ibérica y setas

... De segundo ...

Rodaballo con beurre blanc de erizo, clorofila de espinacas, butifarra negra y pera Williams

Cochinillo confitado y crujiente con chalotas al vermut, mole y cítricos

... De postre ...

Espanja helada de chocolate, ganache de maracuyá, granizado de whisky, toffee de avellanas y helado de leche fresca

Uvas de fin de año con Champagne Billecart-Salmon Brut Réserve

Neulas y turrones

... Bodega ...

Gran Fuchs de Vidal Brut Nature

Siós Pla de Lladoner 2017, Bodega Costers del Sió

Albet i Noya Col·lecció Sirah 2015

Cafés e infusiones

Agua

135€ por persona. IVA incluido