



CASA VILELLA
HOTEL-RESTAURANTE

Menú Fin de Año 2018

... Aperitivo ...

Royal de erizo con yema curada, crujiente de butifarra negra y caviar

... De primero ...

Carpaccio de gamba roja de Vilanova, aliño de ceviche, cremoso de mojo verde y frutas tropicales

Coca de foie mi-cuit con compota de zanahoria especiada, frambuesa y pistacho verde

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

... De segundo ...

Merluza gallega de "pincho" con cremoso de céleri, cítricos, aceite de vainilla, huevas de arenque y trufa

Cochinillo confitado y crujiente con compota de manzana al cardamomo, fruta de la pasión y ajo negro

... De postre ...

Esponja helada de chocolate, ganache de caramelo al whisky, avellanas garrapiñadas y helado de café

Uvas de fin de año con Champagne Moët & Chandon Brut Imperial

Neulas y turrones

... Bodega ...

Gran Fuchs de Vidal Brut Nature

Cérvoles Blanc 2015

Augustus Cabernet Franc

Cafés e infusiones

Agua

135€ por persona. IVA incluido