

MENÚ

Medallón de Foie Gras Mi-cuit

Xupito de Crema de Almendras y Dados de Membrillo

Suprema de Merluza de Palangre en Salsa Verde y Vieiras Gallegas

Solomillo de Buey a la Parrilla. Salsa de Trufa.

Guarniciones: Haz de Espárragos Trigueros y Gratinado de Hortalizas

Los Postres

San Marcos de Nata y Yema Quemada con Lionesas de Crema

Surtido de Turrónes. Moka y Licores

Bodega

Blanco Raimat Chardonnay (D.O. Costers del Segre)

Negro Mas Collet Capçanes (D. O Montsant)

Descregut Corpinnat Brut Nature Reserva

Aguas Minerales

Celebración Año Nuevo con Bolsa "Cotillón" y las 12 Uvas de la Suerte

REVEILLON FIN DE AÑO 2022

Precio del Menú:

Este Menú está vinculado a la Pensión Alimentaria del Régimen con un suplemento de **67€** por persona adulta.



Carretera Nacional 260, Km. 179 • 17520 Puigcerdà

Tel. 972 880 750 • Fax. 972 880 754

info@hotelparkpuigcerda.com • www.hotelparkpuigcerda.com