



## *Sopar de Cap d'Any 2016*

*Copa de Cava Perelada Millesime 2014 amb pasta fullada  
Ostra escalfada coberta d'una escuma d'herbes fresques  
Formatge de cabra amb mel de tòfona i salmó marinat  
Mousse de llamàntol*

*Terrina de foie gras d'ànec a l'Oporto servida amb sorbet de remolatxa  
i encenalls de "Vitelotte"*

*Turbot farçit amb llagostins i servit amb una emulsió de cap de  
llagostins amb Xampany*

*Sorbet de pera William amb licor*

*Filet de vedella de llet amb salsa a l'all dolç i mantega de tofones*

*Amb les dotze campanades, els dotze raïms de la sort*

*Dolç de xocolata acompanyat de fruits exòtics*

*Petits-fours*



*97€/pers. pa, cobert i iva inclosos. Beguda a part  
Plaça de l'Església, 2. 17780 Garriguella (Alt Empordà)  
Tel. + 34 972 53 18 07 Fax: + 34 972 53 09 41  
[info@hotelgarriguella.com](mailto:info@hotelgarriguella.com) [www.spahotelgarriguella.com](http://www.spahotelgarriguella.com)*