



**Menú especial
DEGUSTACIÓ
CAP D'ANY**

31 de desembre de 2011

Tel. **937974238**

Salmaia
RESTAURANT

APERITIUS

Aperitius especials de Cap d'Any servits a taula.

DE PRIMER

Ravioli d'ànec a la crema d'Oport.

Timbal de verdures i calamars de potera amb ou poche i tòfona de temporada.

DE SEGON

Turbot a la planxa amb cremós de sipia i xalotes confitades.

Filet de vedella amb graten de patata i formatge de cabra amb salsa de carn al romaní.

POSTRES

Sopeta refrescant de guayaba amb escuma d'azahar maracuyà deshidratat i gelé de rooibos.

Brownie de xocolata amb nous de macadamia caramelitzada i gelat de vainilla i trufa velvet.

EL CELLER

Vi blanc:
Enate 234

Vi negre:
Fuentespina reserva 2005.

Cava:
Viña Silvia

Pa, aigua, cafès, turrons,
neules, raïm de la sort i cotilló

78€
IVA
inclòs



CONDICIONS
ESPECIALS

Tel. **937974238**

Salmaia
RESTAURANT

La capacitat màxima dels grups vindrà donada per l'espai disponible a la data de la reserva.

Caldrà formalitzar una paga i senyal del 25% del total sobre el menú escollit al següent número de compte, indicant la data de la reserva, nom i cognoms de la persona que realitza la mateixa: BSCH - 0049 - 5072 - 19 - 2316338610

Tots els preus d'aquests Menús porten inclòs el 8% de IVA.

En el cas del celler, el càlcul del vi, cava i aigua es de 1 ampolla per cada 4 persones.

La selecció dels diferents tipus de celler pot variar segons la disponibilitat del vi per part dels nostres proveïdors.