

EMOCIONS

SORLI · HOTEL

MENU CAP D'ANY 2018

Aperitius

Cebiche d'ostres i meló

Gelée d'escudella, botifarra, suc de pollastre i escuma de patata

Cremat: Foie, salmó i poma

Per començar.....

Llamàntol, coca de pa negre, maionesa de marisc, tobiko, amanida de fonoll i taronja

Seguirem.....

Rap, pilpil d'escopinyes, safrà i raïms de mar

o

Garrí, mel de canya amb mostassa, amanida d'herbes i tàperes

De postres.....

Cítrics amb rom i menta

Biscuit d'oli d'oliva, vainilla de Madagascar i mousse de xocolata

Torrans i neules artesanes

Cotilló ,raïm de la sort i ball amb DJ

Celler

1 copa Vi Blanc (Celler Frisach, **Vernatxa 2017**, Garnatxa Blanca, DO Terra Alta)

1 copa Vi Negre (Jean Leon, **Vinya Le Havre 2011**, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc, DO Penedès)

1 copa Cava (Juvé & Camps, **Blanc de Noirs Brut Reserva 2015**, Pinot Noir, DO Cava (Ecològic)

1 copa Dolç (Château Lafitte, **Château Lafitte Doux 2013**, Gros Manseng, AOC Jurançon)

Preu: 135 € per persona (I.V.A. inclòs)