



RESTAURANT LA GUÀRDIA

GRAN SOPAR DE CAP D'ANY 2018

APERITIU SERVIT A TAULA

Pernil ibèric de Guijuelo amb torradeta de coca de Folgueroles amb tomàquet.

Terrina de foie feta nostre amb torradeta de pa de nous sobre llit de poma caramel litzada, ceba confitada i reducció de Pedro Ximenez.

Crema d'avellanes amb llàgrimes d'oli de festucs verds.

Canaló de peix i marisc amb salsa de ceps.

Cor de carxofa farcit de brandada de bacallà amb salsa de galeres.

PRIMER PLAT

Rollets de llenguado farcits de llagostí de Sant Carles regats amb la seva salsa.

SEGON PLAT

Filet de vedella de Girona amb llenegues de Cornet.

POSTRES

Pastís especial de la casa amb el seu coral de fruites i els millors desitjos per l'any 2019.

BEGUDES

Tota la nit amb cava **Juvé & Camps** (reserva de la família).

Pa, aigües minerals.

Cafès, brandís, licors digestius i whiskis.

A LES 24 HORES ELS DOTZE GRANS DE RAÏM DE LA SORT, PAU I PROSPERITAT-

GRAN BOSSA DE COTILLÓ

Ball amenitzat per Jordi Soler

A LA MITJA PART DEL BALL XOCOLATA DESFETA AMB SORTIT DE CROISANTETS

SERVEI DE BARRA LLIURE

PREU PER PERSONA (IVA INCLÒS): 102 EUROS

RESTAURANT LA GUÀRDIA - CALDERS

RESERVES AL TEL. 93 830 91 03

restaurantlaguardia@gmail.com