



# GRAN SOPAR DE CAP D'ANY 2019

## APERITIU SERVIT A TAULA

Pernil ibèric amb torradeta de coca de Folgueroles amb tomàquet.  
La nostra terrina de foie *mi cuit* amb torradeta de pa de nous sobre llit de poma caramel·litzada, ceba confitada amb grosella i reducció de Pedro Ximénez.  
Crema de gall d'indi amb brotxeta de cansalada del coll confitada.  
Cor de vieira sobre llit de permariet de patata trufada i tomàquet confitat.  
Canaló de bacallà i ceps amb salsa romesco.

## PRIMER PLAT

Suquet de rap amb llagostins de Sant Carles.

## SEGON PLAT

Filet de vedella del Berguedà amb llenegues del Solsonès.

## POSTRES

Pastís especial de la casa amb els millors desitjos per l'any 2020.

## BEGUDES

Tota la nit amb cava Juvé&Camps reserva de la família.  
Pa, aigües minerals, cafès, brandis, licors digestius i whiskis.  
A les 24 hores els *dotze grans de raïm de la sort, pau i prosperitat* i gran bossa de cotilló.

## BALL AMENITZAT PER JORDI SOLER

A la mitja part del ball, xocolata desfeta amb sortit de croissantets  
Servei de barra lliure

**PREU PER PERSONA: 105€ (IVA inclòs)**

RESERVES AL TEL. 93 830 91 03  
**RESTAURANT LA GUÀRDIA - CALDERS**