

MENÚ DE SOPAR DE GALA DE CAP D'ANY

MENÚ DE CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA

CÒCTEL I SNACKS DE BENVINGUDA

CÓCTEL Y SNACKS DE BIENVENIDA

Champagne al Bellini

Champagne al Bellini

Terrina foie amb maduixes

Terrina de foie con fresas

APERITIUS

APERITIVOS

Ostra Gillardeau amb caviar de cítrics

Ostra Gillardeau con caviar de cítricos

Salmó al tall amb orelletes de mostassa i mantega d'herbes fresques anisades

Salmón al corte con "orelletes" de mostaza y mantequilla de hierbas frescas anisadas

Sandwich de llamàntol nacional

Sandwich de bogavante nacional

Bombo de foie

Bombón de foie

Pernil de gla 100% ibèric Cinco Jotas

Jamón de bellota 100% Ibérico Cinco Jotas

ENTRANT

ENTRANTE

Crema de carabiner amb royal de crustacis i perfum de safra

Crema de carabinero con royal de crustáceos y perfume de azafrán

PEIX

PESCADO

Llenguado amb salsa d'ametlles i tòfona

Lenguado con salsa de almendras y trufa

CARN

CARNE

Garrinet cruixent en lingot lacado i parmantier amb verdures

Cochinillo crujiente en lingote lacado y parmantier con verduritas

POSTRES

POSTRES

Rellotge de xocolata Guanaja 70% cacao: El compte enrere...

Reloj de chocolate Guanaja 70% cacao: La cuenta atrás...

Raïm de la sort i cotilló · Uvas de la suerte y cotillón

Pa, aigua i torrons · Pan, agua y turrónes

120 €

I.V.A inclòs



CARAVISTA
by MATEU BLANCH

Av. Balmes 38. Lleida. | Tel: 600 764 571

www.caravistarestaurant.com