**Меню Новогоднего ужина**

**Аперитив в центре стола**

**Домашние крокеты с грибами**

**Оливки, начиненные анчоусами**

**Хрустящие канапе с «эскалибадой»**

**Хрустящие канапе со шпинатом, изюмом и кедровыми орехами**

**Тыквенный крем с солью со вкусом ветчины**

**●~●~●~●~●**

***Бокал кавы (каталанское шампанское), Brut Nature***

**Меню специальное**

***Тосты из деревенского хлеба с помидорами***

***Первое***

**Тёплый салат из дикого салата с жаренными морскими гребешками и фисташковым винегретом**

***Вторые блюда на выбор (уточняйте ЗАРАНЕЕ за 48ч)***

**Фрикадельки из золотистой скорпены в зелёном соусе с молюсками**

**Или**

**Телячья вырезка из Жироны в соусе Аль Опорто с запечённым картофелем с ароматными травами**

***Десерт***

**Каннеллони из натурального ананаса с каталонским кремом**

***Напитки***

**Белое и красное вино «Masia Bach»**

**Минеральная вода,**

**Безалкогольные освежающие напитки, пиво**

**Кофе и чай**

***Встреча Нового Года***

**Бокал сухого артесанального каталонского шампанского «Cava Brut Nature», Masia Salat**

**+ Праздничный набор «Котильйон» и виноград в 24:00**

**ЦЕНА: 98€ нетто /чел**

***Открыт до 01:00***