



VAN DER VALK
HOTEL BARCAROLA

MENU

CAP D'ANY

APERITIU

Pernil ibèric amb pa amb tomàquet, fumats i llonganissa

ENTRANT

Pastís de salmó amb salsa còctel de whisky i ous de salmó

PLAT PRINCIPAL

Filet de turbot, servit amb verdures en juliana i salsa de gambes

DIGESTIU

Sorbete de llimona refrescant

SEGON PLAT

Medalló de filet de vedella amb salsa de tòfona, puré de castanyes i bolets saltats

POSTRES

Semifred de moka i cafè amb Baileys i salsa de toffee

CAFÈ

RAÏM DE LA SORT

VI

Viña POMAL Crianza D.O. Ca Rioja 100% Tempranillo 2021
Viña POMAL Blanc D.O. Ca. Rioja 70% Viura 30% Malvasia 2023
Cava Codorniu Cuvee Original Brut Ecològic D.O. Cava

Inclou vi, aigua, cava, cotilló, música en directe i barra lliure fins a les 2.00 h.

€ 142,50

