



## MENÚS CAP D'ANY I NADAL 2009

**HOTEL MELIÀ GOLF VICHY CATALAN – RESTAURANT QUIMERA**  
**(Caldes de Malavella) – Tel. 972 181 020**

<b>Menú de Nadal</b>	<b>Sopar Gala de Cap d'Any</b>
Tapetes Iogurt de foie amb reducció de Pedro Ximenez Ravioli de bou de mar amb escuma de musclo de roca	Tapetes Escuma de patata amb pop a la brasa i pebre de la Vera Tataki de ventresca de tonyina amb pa d'espècies
***	***
Escudella de Nadal amb galets farcits de carn d'olla trufada	Crema de bou de mar amb fagottino de la seva carn i confitura de ceba de Figueres
***	***
Llom de bacallà confitat amb oli d'oliva de l'Empordà i farigola sobre una escalivada cremosa	Foie i formatge de cabra amb poma verda caramel.litzada, ametlla, soja i petita amanida de germinats
***	***
Pollastre de pagès rostit al vi ranci, farcit de vedella de Girona, ceps i figues confitades	Llobarro a l'espallla amb minestra de musclos i vinagreta tèbia de cava
***	***
Digestiu de fruites, herbes i espècies balsàmiques	Cua de bou guisada i enrotllada com un ravioli amb una emulsió de col-i-flor i tòfona
***	***
Assortiment de torrons i neules	Amanida de fruita fresca i menta amb iogurt
Celler Raïmat vinya 27 (D.O Costers del Segre) Quinta de Tarsos 2006 (D.O Ribera del Duero) Cava Freixenet Brut Barroco Aigües Vichy Catalan	Celler Care 2007 Chardonnay (D.O Cariñena) Legaris criança 2006 (D.O Ribera del Duero) Cava Codorniu N.P.U Cuvée Reina M <sup>a</sup> Cristina Aigües Vichy Catalan
75€ IVA inclòs	DJ amb copa inclosa Bossa de cotilló Xocolata amb xurros  120€ IVA inclòs



## MENÚS CAP D'ANY I NADAL 2009

RESTAURANT EL DUC DE L'OBAC (Bonmatí) –Tel. 972 420 977

### SOPAR FI D'ANY 2009

Aperitiu de la casa amb copa de cava  
Coca cruixent de llobregant i llagostins  
Rap de costa amb pernil ibèric  
Filet de vedella amb salsa de fetge  
d'ànec i nous de macadamia

### POSTRES

Pastís de xocolata, vainilla i avellanes

**Vins:** D.O. Alella Blanc Classic  
D.O. Empordà Sinols Criança

**Cava:** Oriol Rossell Brut Nature  
Aigües, pa cafè i petit-four

**Bossa cotilló i raïm de la sort**

**55 € IVA inclòs**



## **MENÚS CAP D'ANY I NADAL 2009**

### **RESTAURANT CAL ROS (Girona) –Tel 972 21 91 76**

#### **DESEMBRE I FESTES DE NADAL**

**Obert; Nadal(migdia), sant Esteve(tot el dia),  
cap d'any(tot el dia) I reis(tot el dia).  
Tancat; 24 nit I 25 nit**

#### **MENU DE REVETLLA FI D'ANY 2009**

-Snacks.

-Aperitiu: Ostres gallegues gratinades.

-Sopa de terrina de foie amb amanida de contrastos.

-Vieira amb carxofes, caviar de truita i cítrics.

-Bacallà a la brasa amb trinxat de Cerdanya, tomata i moniato.

-Ànec rostit amb salsafins, formatge Mateu i torró de xixona.

-Mandarina, iogurt i carquinyolis.

-Pa, oli i xocolata Cal Ros 2010.

-Vi blanc: Torre del Veguer Muscat ( D.O. Penedès)

-Vi negre: Tres picos ( D.O.Campo de Borja)

-Vi dolç: Gramona Vi de gel riesling (D.O. Penedès)

Cava: Jané Ventura Vintage res. ( D.O cava )

Cafes, petit fours, bossa cotilló, raïm de la sort 1ª Copa

**110 € i.v.a inclòs**

**A PARTIR DE LES 24h. MÚSICA FINS A LES 3h.**

**SERVEI DE BARRA no inclòs en el preu.**

**PER RESERVES  
CONFIRMADES ABANS DEL  
25 DE DESEMBRE  
DESCOMPTE DEL 10%**

Tota la informació de més de 180 restaurants de Girona i rodalies al web

[www.gironahostaleria.com](http://www.gironahostaleria.com)



## MENÚS CAP D'ANY I NADAL 2009

### *SUGGERIMENTS DE NADAL, PER EMPORTAR. PREUS PER RACCIÓ*

<b>-Escudella i carn d'olla</b>	<b>16.5 €</b>
<b>-Canelons de l'avia Conxita.</b>	<b>11.00 €</b>
<b>-Pollastre de pagés rostit a l'estil de Nadal.</b>	<b>16.00 €</b>
<b>-Garrinet rostit</b>	<b>18.00 €</b>
<b>-Xai lletó rostit</b>	<b>18.00 €</b>
<b>-Jarret de vedella amb patates xafades (4 persones)</b>	<b>52.00 €</b>
<b>-Suprema de orada salvatge al forn</b>	<b>25.00 €</b>
<b>-Ostres vives o gratinades (unitat)</b>	<b>1.75 €</b>
<b>-Terrina de foie amb torrades i codonyat</b>	<b>12.00 €</b>
<b>-Calamars a la romana</b>	<b>12.00 €</b>
<b>-Croquetes de carn d'olla (unitat)</b>	<b>1.00 €</b>
<b>-Trinxat de col i patata amb sepiones saltades</b>	<b>9.00 €</b>
<b>-Pernil ibéric tallat a mà</b>	<b>14.00€</b>



## **MENÚS CAP D'ANY I NADAL 2009**