

MENÚ DE
CAP D'ANY

31 DE DESEMBRE DE 2023

Tataki de vieira amb gerds i vainilla

.....

Milfulls de foie i poma amb pa d'espècies i taronja

.....

Galeta salada de llamàntol amb ceps confitats i oli de tòfona

.....

Rap amb saltejat de pop, carxofa, moniato i compota de tomàquet

.....

Filet de bou amb parmentier d'ibèric i espàrrecs temporitzats

.....

Refrescant de mango, coco i maracujà

.....

Pastís de cap d'any

Rosé Cuvée Especial Perelada Brut 2020. DO Cava

Perfum de Pansa Blanca 2013. DO Alella

Can Matons Sant Fost de Campsentelles 2020. DO Alella

Camins de l'Albera 2020. DO Empordà

G.H. Mumm Grand Cordon Rouge Brut. AOC Champagne

Aigües minerals, cafès, infusions i petits fours

Índigo obrirà de 00:30 fins a les 03:00 per còctels i destil·lats

Preu menú: 175,00 € per persona IVA inclòs

PAQUETS ESPECIALS DE CAP D'ANY

Allotjament en habitació Doble + Esmorzar + Sopar de Cap d'Any a partir de 550,00 € per parella.

Allotjament en habitació Doble Premium + Esmorzar + Sopar de Cap d'Any a partir de 625,00 € per parella.

Allotjament en habitació tipus Junior Suite + Esmorzar + Sopar de Cap d'Any a partir de 750,00 € per parella.

Les reserves amb paquets podran deixar les habitacions a les 14:00h el dia de la sortida.

Imprescindible reserva i prepagament per a qualsevol opció de paquet o sopar de Cap d'Any.

IVA i taxa turística inclosa.

