



SOPAR DE CAP D'ANY

*Benvinguda amb cava & flor d'hibiscus
Ostra amb amanida d'alga wakame i arie de llima dolça*

Caneló de gamba vermella & bou de mar

Caneló fred en paper d'arròs amb gamba vermella i bou de mar,
cremós de cap-roig i esferes de salmó

Crema de llamàntol

Crema de llamàntol amb vieira brasejada i emulsió de garota

Pintada farcida

Pintada farcida de bolets i foie amb cremós de boletus i reducció d'Oporto

Absolut d'avellanes

Mousse d'avellana de Reus, praliné d'avellana i biscuit de garrofa

El raïm, Dolços de Nadal

Vins amb DO escollits pel nostre sommelier, aigües, cava i cafès



CENA DE FIN DE AÑO

*Bienvenida con cava & flor de hibiscus
Ostra con ensalada de alga wakame y aire de lima*

Canelón de gamba roja & buey de mar

Canelón frío en papel de arroz con gamba roja y buey de mar,
cremoso de cabracho y esferas de salmón

Crema de bogavante

Crema de bogavante con vieira braseada y emulsión de erizo de mar

Pintada rellena

Pintada rellena de setas y foie con cremoso de boletus y reducción de Oporto

Absolut de avellanas

Mousse de avellana de Reus, praliné de avellana y biscuit de algarroba

Las uvas, Dulces de Navidad

Vinos con DO elegidos por nuestro sumiller, aguas, cava y cafés

125€

IVA inclòs / IVA incluído



DINAR D'ANY NOU

Aperitiu Mas Passamaner

ENTRANTS INDIVIDUALS

Terrina de foie mi-cuit artesà caramelitzat amb fruites en mermelada
Sopa de galets amb brunoise de verdures

SEGON A ESCOLLIR

Rèmol rostit amb salsa de cítrics i verdures
Vedella a baixa temperatura amb reducció de vi negre i saltat de bolets al Teriyaki

POSTRES A ESCOLLIR

Sopa de fruites vermelles a la vainilla amb gelat de iogurt i maduixes a la llimona
GOLD: semifred de xocolata blanca i vainilla amb interior de caramel

Dolços de Nadal

Vins amb DO escollits pel nostre sommelier, aigües, cava i cafès



COMIDA DE AÑO NUEVO

Aperitivo Mas Passamaner

ENTRANTES INDIVIDUALES

Tarrina de foie mi-cuit artesano caramelizado con frutas en mermelada
Sopa de galets con brunoise de verduras

SEGUNDO A ESCOGER

Rodaballo asado con salsa de cítricos y verduras
Ternera a baja temperatura con reducción de vino tinto y salteado de setas al Teriyaki

POSTRE A ESCOGER

Sopa de frutos rojos a la vainilla con helado de yogur y fresas al limón
GOLD: semifrío de chocolate blanco y vainilla con interior de caramelo

Dulces de Navidad

Vinos con DO elegidos por nuestro sumiller, aguas, cava y cafés

65€

IVA no inclòs / IVA no incluído

Reserves/Reservas: +(34) 977 766 333 / hotel@maspassamaner.com