

MENÚ DE NOCHEVIEJA

FELIZ 2026

AMUSE-BOUCHE DEL CHEF

Ravioli líquido de Campari con naranja

PARA EMPEZAR

*Lingote de ventresca de atún rojo, helado de tomate,
manzana verde y espuma de jengibre*

Gamba cruda crujiente con extracto de sabor marino

Cremoso de hígado de pato con Pedro Ximénez, mangostán y rúcula

Royal de erizo de mar, holandesa de plancton y huevas de esturión

DEL MAR

Bogavante con changurro y gelatina de guisantes con nieve de gambas

DE LA TIERRA

Nuestra versión del solomillo Wellington del Cala del Pi

PARA TERMINAR

Naturaleza dulce.

*Árbol de chocolate con crumble de galleta, frutos rojos y helado de cereza,
acabado con nube de azúcar*

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco de Gressa D.O Empordà

Vino tinto Aires de Garbet D.O Empordà

Champagne Taittinger Brut A.O.C Champagne

Uvas y bolsa de cotillón

Barra libre y DJ hasta las 03:00h

Resopón de pastas dulces y saladas

Este menú está valorado en

280 €

IVA incluido

**Las personas con alergias o intolerancias, consulten con nuestro personal
Información y reservas: 972 82 84 29 - hotelcpi@salleshotels.com
www.hotelcaladelpi.com*