

The background of the entire page is a soft-focus photograph of warm, golden-yellow bokeh lights, likely from Christmas decorations, set against a dark, out-of-focus background. A large, vertical white rectangle is centered on the page, serving as a backdrop for the main text.

Menús

Cap d'any

2023

Menús Cap d'any

APERITIU DE BENVINGUDA

Mini croquetes de carabiners

APERITIU A TAULA

Pani puri amb steak tartar de vedella de Girona

Pernil ibèric de la Vall dels Pedroches

Raviolis de petxina de pelegrí i presa ibèrica
amb salsa de ají panca

ENTRANT

Corbina fresca amb atadillo de carabassó,
ricotta amb refrescant de tomàquet del Prat i
pinyons

PRINCIPAL

La nostra versió del rellom Rossini

POSTRE

Cacao lovers 2024

Torrans i delícies Nadalenques Navideñas

La nostra millor selecció de vin

Cava de la comarca

Degustació de licors

DJ & barra lliure

135€ IVA inclòs

Fins les 2:00h

NOVOTEL
BARCELONA CITY

Menús Cap d'any

Infantil

Nens fins a 10 anys

ENTRANTS

Sopa de Nadal amb galets farcits de pilota
Canelons de carn d'olla gratinats al parmesà
Macarrons amb bolonyesa de vedella de Girona
de la Iaia

PRINCIPALS

Cabrit arrebossat amb patatetes franceses
Corbina fresca "especial nens"
El nostre rellom de vedella "especial nenes"

POSTRE

Cacao lovers 2024
O
Copa de gelat variat amb xocolata calenta

Torrans i delícies Nadalenques
Aigua mineral i refrescos
"Sorpresa dolça"

65€ IVA inclòs

Cap d'any

Procediment

La convocatòria serà a les 20.00h en el Foyer (planta -1), davant dels salons, per a començar amb un aperitiu.

A partir de les 20.30h passarem al Sopar de Gala.

Per als adults, tenim un menú en comú i els nens han de triar per endavant el seu.

Abans de mitjanit ens prepararem per al tradicional raïm amb les Campanades a les 12 de la nit.

Així començarem l'any amb festa, ballant l'arribada de l'any Nou 2024 fins a les 2.00h.

La reserva s'haurà de pagar a compte

