

Aperitiu de benvinguda...
Aperitivo de bienvenida...

Copa de cava Brut Nature

Maki **巻き** de foie

Piruleta de gamba amb sèsam

Piruleta de gamba con sésamo

Air baguette amb pernil ibèric

Air baguette con jamón ibérico

El sopar...

La cena...

Bisquet de gamba vermella amb vieira i cruixent de camarons

Bisquet de gamba roja con vieira y crujiente de camarones

Ceviche de salmó amb alvocat i llet de tigre

Ceviche de salmón con aguacate y leche de tigre

Llom de llobarro farcit de txangurro amb salsa de muclos

Lomo de lubina relleno de txangurro con salsa de mejillones

Rodó de pularda farcit de bacó, prunes, orellanes i pinyons

Redondo de pularda relleno de bacon, ciruelas, orejones y piñones

Les postres...

Los postres...

Bomba de xocolata

Bomba de chocolate

Cafès i raïm de la sort

Cafés y uvas de la suerte

Petits fours

Petits fours

El celler...

La bodega...

Blanc/ Blanco: Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre

Negre / Vol d'Ànima de Raimat D.O. Costers del Segre

Brindis pel Nou Any amb Rovellats Premier Brut Nature

Brindis por el Año Nuevo con Rovellats Premier Brut Nature

A la nit...

En la noche...

DJ + Festa

DJ + Fiesta


No tinc por de començar des de zero... Feliz 2019!!!!

No tengo miedo de empezar desde cero...Feliz 2019!!!!

(Steve Jobs)

Preu / Precio: 80€ (IVA inclòs/ IVA incluido)

Restaurant El Buffi · Hotel Sant Roc · Solsona · (Lleida)

Tel: 973480006 – 973484003 · 619551767 

www.hotelsantroc.com · info@hotelsantroc.com