

Bienvenue 2025 Welcome 2025

Apéritif / Appetizer

Sucette de fromage Idiazabal

Idiazabal cheese lollipop

Blini au saumon fumé, mayonnaise aux câpres et caviar de saumon

Blini with smoked salmon, caper mayonnaise, and salmon caviar

Macaron au foie gras de canard

Duck foie gras macaron

Croquette de noix de Saint-Jacques avec émulsion d'ail noir

Scallop croquette with black garlic emulsion

Menu / Menu

Crème de homard avec parmentier truffé et gambas rouges

Lobster cream with truffled parmentier and red shrimp

Suprême de barbu à la crème de cava avec mini légumes

Supreme of turbot with cava cream and mini vegetables

Sorbet à l'ananas tropical avec crumble d'agrumes

Tropical pineapple sorbet with citrus crumble

Épaule d'agneau confite avec compote de pomme à la cannelle et petit gâteau de pomme de terre

Braised lamb shoulder with apple cinnamon compote and potato cake

Mousse au chocolat avec glace aux violettes

Chocolate mousse with violet ice cream

Cafés, nougats et gaufrettes

Coffee, nougats, and wafers

Raisins de la chance et sac de cotillon

Lucky grapes and party favor bag

Cave / Cellar

Eaux minérales Vichy Catalan et Les Creus

Vichy Catalan and Les Creus Mineral Waters

Mas Geli Notes de blanc, DO Empordà

Mas Geli Notes de negre, DO Empordà

Oriol Rossell Mitic 1908 Cava Brut Nature

Chariot de liqueurs à table / *Liquor cart at the table*



Bienvenue 2025

Welcome 2025

Menu enfant / Children's Menu

Entrée / Starter

Pâtes fraîches à la tomate
Fresh pasta with tomato

Plat principal / Main course

Filet de bœuf avec frites
Beef tenderloin with French fries

Dessert

Glace au choix
Ice cream of your choice

Nougats et gaufrettes
Nougats and wafers

Raisins de la chance et sac de cotillon
Lucky grapes and party favor bag

Cave / Cellar

Eaux minérales Vichy Catalan et Les Creus
Vichy Catalan and Les Creus Mineral Waters



New Year's Lunch

Déjeuner du Nouvel An

Appetizer / Apéritif

Duck foie gras lollipop with chocolate and
passion fruit reduction

*Sucette de foie gras de canard au chocolat et
réduction de fruit de la passion*

Starter / Entrée

Fish brandade cannelloni with crab sauce and
Catalan-style sautéed spinach

*Cannelloni de brandade de poisson avec sauce aux crabes
et épinards sautés à la catalane*

o

Poached egg with truffled potato parmentier, crispy
pancetta, and garlic mushrooms

*Œuf poché avec parmentier de pommes de terre à la truffe,
pancetta croustillante et champignons à l'ail*

Main Course / Plat Principal

Beef stew with mushrooms and sweet potato cream

Bœuf braisé aux champignons et crème de patate douce

o

Extra cod loin with samfaina

Longe de morue extra avec samfaina

Desserts

Puff pastry with lemon cream and fruit

Pâte feuilletée avec crème au citron et fruits

o

Milk chocolate mousse with hazelnut gianduja

Mousse au chocolat au lait et gianduja aux noisettes

Cellar / Cave

Mineral Waters Vichy Catalan and Les Creus

Eaux Minérales Vichy Catalan et Les Creus

White wine / *Vin blanc*

Red Wine / *Vin rouge*

Cava

Coffee / *Café*

Price / Prix: 49,50€ VAT included / TVA incluse

972 47 00 00

reservesvch@1881hotels.com

f.rubio@1881hotels.com

