



50
ANYS

La Font de Prades
DES DE 1969

NOCHEVIEJA 2021

MENÚ ESPECIAL DE NOCHEVIEJA

APERITIVO DE BIENVENIDA:

Croquetas caseras de “carn d’olla”
Brocheta de langostino con pasta bric y menta
Crema de calabaza con crujiente de jamón
Olivas
rellenas, estilo Font de Prades
Copa de Cava Artesanal Brut Nature

MENÚ ESPECIAL

ENTRANTE:

Ensalada templada de vieiras al grill, aliñada con vinagreta de pistachos

SEGUNDO PLATO:

Lubina salvaje, al estilo de Donosti, con patatas de montaña
O
Espaldita de cabrito al horno, cocida a baja temperatura, con timbal de patatas, anchoas y tomillo

POSTRE:

Carpaccio de piña natural con mousse de crema catalana quemada

BODEGA:

Vino blanco Gregal, Bodegues Juvé&Camps, D.O. Penedès
Vino tinto Clos Corriols, Bodegues Ametller Civill D.O. Priorat
Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Café

COTILLÓN:

Brindis de Cava Brut Nature, Artesanal, Masia Salat
Bolsa Cotillón y uvas a las 24:00h

PRECIO: 75€, 10% IVA incluido
* Hora límite: 01:00h *

Restaurant La Font de Prades
Avda. Francesc Ferrer i Guàrdia, 13 (Poble Espanyol) - 08038 Barcelona
Tel. + 34 93 426 75 19 lafont@lafontdeprades.cat - www.lafontdeprades.cat