



**50**  
ANYS

**La Font de Prades**  
DES DE 1969

# **CAP D'ANY 2021**

## **MENÚ ESPECIAL CAP D'ANY**

### **APERITIU DE BENVINGUDA:**

Croquetes casolanes de carn d'olla  
Broqueta de llagostí amb pasta bric i menta  
Crema de carbassa amb cruixent de pernil  
Olives farcides, estil Font de Prades  
Copa de Cava Artesanal, Brut Nature

### **MENÚ ESPECIAL**

#### **ENTRANT:**

Amanida tèbia de vieires al grill, amanit amb vinagreta de festucs

#### **SEGON PLAT:**

Llobarro salvatge, a l'estil de Donosti, amb patates de muntanya

o

Espatlleta de cabrit al forn, cuita a baixa temperatura, amb timbal de patates, anxoves i farigola

#### **POSTRE:**

Carpaccio de pinya natural amb mousse de crema catalana cremada

#### **BODEGA:**

Vi blanc Gregal, Bodegues Juvé&Camps, D.O. Penedès  
Vi negre Clos Corriols, Bodegues Ametller Civill D.O. Priorat  
Refrescos i cerveses  
Aigües minerals  
Cafè

#### **COTILLÓ:**

Brindis de Cava Brut Nature, Artesanal, Masia Salat  
Bossa Cotilló i raïm a les 24:00h

**PREU: 75€, 10% IVA inclòs**

**\* Hora límit: 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](mailto:lafont@lafontdeprades.cat) - [www.lafontdeprades.cat](http://www.lafontdeprades.cat)