



50
ANYS

La Font de Prades
DES DE 1969

NOCHEVIEJA 2025

MENÚ ESPECIAL

APERITIVO DE BIENVENIDA:

Buñuelos de brandada de bacalao
Brocheta de langostino con menta y gabardina
Montadito de Trinxat de la Cerdanya con rosta
Pincho de olivas rellenas, estilo Font de Prades
Copa de Cava Artesanal Brut Nature

MENÚ ESPECIAL

ENTRANTE:

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

SEGUNDO PLATO (A escoger con 72 horas de antelación):

Lubina salvaje, al estilo de Donosti, con patatas de montaña
o
Lingote de Cochinillo asado a baja temperatura con puré Parmentier
o
Solomillo de ternera a la parrilla, o con salsa de ceps, con guarnición

POSTRE:

Carpaccio de piña natural de Costa Rica, con crema catalana quemada

BODEGA:

Vino blanco Gregal, Bodegues Juvé&Camps, D.O. Penedès
Vino tinto Clos Corriol, D.O.Q. 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: 99€ + 10% IVA

* Hora límite: 01:00h *

• La cena comenzará a las 21:00h

• Para formalizar la reserva, se requiere el pago completo por adelantado. Esta es la cuenta bancaria:

LA FONT DE PRADES, S.L. :

IBAN ES23 2100 1194 5102 0007 2632

CAIXES BIC / SWIFT

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