

Sopar de revetlla Cap d'any 2024

Per començar la nit... un Garibaldi i les tapetes

Espatlla de gla sobre coca de pa torrada amb tomàquet
Profiterola farcida de brandada de bacallà
Carpaccio de peu de porc, tàrtar de gamba vermella
i maionesa de cítrics

**Turbot salvatge rostit amb gambes
i emulsió d'avellana**

**Filet de vedella de Girona farcit amb foie,
ceba dolça i bolets**

Lingot d'avellana amb gelat de gerds

Celler: Joan Raventós Rosell
Vi Blanc - Vall Ventós D.O.Penedès
Cava Brut Nature
Aigua mineral Font Vella
Cafè o infusió

**RAÏM DE LA SORT I BOSSA DE COTILLÓ
BALL DISCJOCKEY P.G.**

Amb un gintònic
I a la matinada... coca de sucre amb xocolata calenta

Preu: 110€ I.V.A. inclòs

Recollida de tiquets al restaurant
abans del 26 de desembre

**Informació i reserves a Restaurant Grions
Tel. 972 86 51 21 - grions@grions.com**