



NIT DE NADAL

PER COMPARTIR

- Pernil Ibèric de gla 100% D.O. Los Pedroches
- Pa de coca amb tomàquet i OOVE la Gramanosa
- Salmó marinat amb vinagreta de mostassa i anet
- Croquetes de carn de perol
- Calamars a l'andalusa
- Ous estrellats amb patates de Prades, tòfona i foie
- Gambes a la sal

POSTRES

- El nostre xuixo de crema amb salsa
de xocolata 70% Cal Simón

.....

Cafès, infusions i gormanderies Nadalenques

.....

CELLER

- Vi blanc Llopart Vitis D.O.Penedès
- Vi negre Eudald Massana La Creueta D.O.Penedès
- Corpinnat Llopart Brut Nature

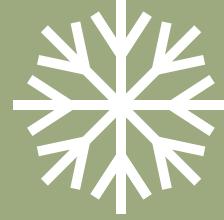
.....

Aigua i aigua amb gas inclosa

60€



DIA 31 DESEMBRE - HOTEL BOUTIQUE FONT DE LA CANYA



NIT DE CAP D'ANY

Aperitiu

Torradeta d'anxova de L'Escala amb romesco

Daus de salmó amb guacamole i vinagreta
de mostassa i anet

Muntadet de pernil ibèric

Macaró de foie amb espècies

Pop marinat amb oli de pebre
vermell i hummus

Llagostins amb romesco

MENÚ

Crema de marisc amb gambes
i vieires amb oli de cibulet

.....

Filet de vedella amb crema de ceps,
patata trufada i espàrrecs

.....

Pinya macerada amb llima, rom,
menta i gelat de coco

.....

Cafès, infusions i gormanderies Nadalenques

.....

Raïm de la sort i cotilló



CELLER

Vi blanc Llopart Vitis D.O. Penedès

Vi negre Eudald Massana La Creueta D.O. Penedès

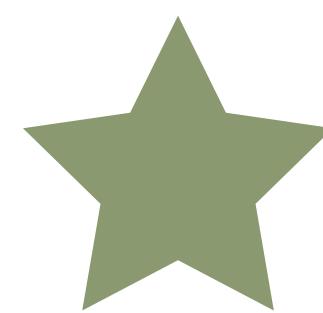
Corpinnat Llopart Brut Nature

93€

Música ambient i una copa!



RESERVES: ☎ 621 190 699 ✉ info@hotelfontdelacanya.com



NOCHE BUENA

PARA COMPARTIR

- Jamón Ibérico de bellota 100% D.O. Los Pedroches
- Pan de coca con tomate y AOVE La Gramanosa
- Salmón marinado con vinagreta de mostaza y eneldo
- Croquetas de carne
- Calamares a la andaluza
- Huevos estrellados con patatas de Prades, trufa y foie
- Gambas a la sal

POSTRE

- Nuestro chicho de crema con salsa
de chocolate 70% Cal Simón

.....

Cafés, infusiones y petits fours Navideños

.....

BODEGA

- Vino blanco Llopard Vitis D.O. Penedès
Vino tinto Eudald Massana La Creueta D.O. Penedès
Corpinnat Llopard Brut Nature

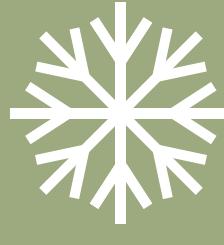
.....

Aqua i agua con gas incluida

60€



DÍA 31 DICIEMBRE - HOTEL BOUTIQUE FONT DE LA CANYA



NOCHE DE FIN DE AÑO

Aperitivo

Tostadita de anchoa de la Escala con romesco

Dados de salmón con guacamole y vinagreta
de mostaza y eneldo

Montadillo de jamón ibérico

Macaron de foie con especias

Pulpo marinado con aceite
de pimentón y hummus

Langostinos con romesco

MENÚ

Crema de marisco con gambas
y vieiras con aceite de cebollino

.....

Solomillo de ternera con crema de setas,
patata trufada y espárragos

.....

Piña macerada con lima, ron,
menta y helado de coco

.....

Cafés, infusiones y petits fours Navideños

.....

Uvas de la suerte y cotillón



BODEGA

Vino blanco Llopart Vitis D.O. Penedès

Vino tinto Eudald Massana La Creueta D.O. Penedès

Corpinnat Llopart Brut Nature

93€

Música ambiente y una copa!



RESERVAS: ☎ 621 190 699 ✉ info@hotelfontdelacanya.com

24th OF DECEMBER - HOTEL BOUTIQUE FONT DE LA CANYA



CHRISTMAS EVE MENU

TO SHARE

- 100% Iberian acorn-fed ham D.O. Los Pedroches
- Coca bread with tomato and La Gramanosa EVOO
- Marinated salmon with mustard and dill vinaigrette
- Meat croquettes
- Andalusian-style calamari
- Fried eggs with Prades potatoes, truffle, and foie
- Salt-baked prawns

DESSERT

- Our cream-filled pastry with 70% Cal Simón chocolate sauce

.....

Coffee, teas, and Christmas petits fours

.....

WINE CELLAR

- White wine Llopard Vitis D.O. Penedès
- Red wine Eudald Massana La Creueta D.O. Penedès
- Corpinnat Llopard Brut Nature

.....

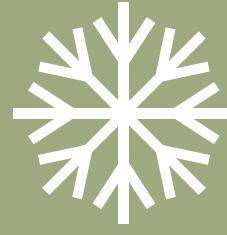
Still and sparkling water included

60€



RESERVATIONS: ☎ 621 190 699 ✉ info@hotelfontdelacanya.com

31st OF DECEMBER - HOTEL BOUTIQUE FONT DE LA CANYA



NEW YEAR'S EVE MENU

APPETIZERS

Small toast with anchovies from La Escala
and romesco sauce

Marinated salmon cubes with guacamole
and mustard-dill vinaigrette

Iberian ham montadillo

Foie macaron with spices

Marinated octopus with paprika oil and hummus

Langostinos con romesco

MENU

Seafood cream with shrimps, scallops
and spring onion oil

.....

Beef sirloin with mushroom cream,
truffled potatoes and asparagus

.....

Pineapple macerated in lime, rum, mint,
and coconut ice cream

.....

Coffee, teas, and Christmas petits fours

.....

Lucky grapes and party bag favours



WINE CELLAR

White wine Llopard Vitis D.O. Penedès

Red wine Eudald Massana La Creueta D.O.Penedès

Corpinnat Llopard Brut Nature

93€

Background music and a drink!



RESERVATIONS: ☎ 621 190 699 ✉ info@hotelfontdelacanya.com