

MIRABONA 2023
NOCHE VIEJA

Cai'n Bençit

AGROTURISME

31

SOPAR
DE CAP
D'ANY

NEW YEARS EVE
DINNER



Cain Beneit

CENA DE NOCHE VIEJA

NEW YEARS EVE DINNER

PER COMENÇAR

Amouse bouche
Amouse bouche
Amuse Bouche

Ostra, porros i endivia
Ostra, puerros y endivia
Oyster, leek and chicory



PRINCIPALS

Ravioli farcit de foie, crema de bolets i carxofes
Ravioli relleno de foie, crema de boletus y alcachofas
Foie filled ravioli, cream of mushroom and artichoke

Magret d'ànec a la mostassa, remolatxa i brots frescos
Magret de pato a la mostaza, remolacha y brotes frescos
Duck Magret in mustard with beetroot and fresh sprouts

Llobarro d'estuari al seu pil pil, risotto de fajol i verdures
Lubina de esteros en su pilpil, risotto de trigo sarraceno y vegetales
Estuary sea bass in pil pil sauce, buckwheat risotto and vegetables

Terrina de mèn i el seu suc, albergínia rostida al foc i patató
Terrina de cordero y su jugo, berenjena asada al fuego y patató
Lamb terrine in its jus, fire roasted aubergine and baby potato



DOLÇOS

Garrova, ametlla, coco i taronja
Algarroba, almendra, cacao y naranja
Carob, almond, coco and Orange

Petis fours
petit fours

185€

Coctel de benvinguda, Maridatge de vins, cafè, tè i els 12 raïms de la sort inclòs
Coctel de bienvenida, maridaje de vinos, café, té y las 12 uvas de la suerte incluida
Welcome cocktail, wine pairing, coffee, tea and the 12 lucky grapes included

PARA RESERVAS: T. 871 811 871 o restaurant@mirabona.com