



Dinar de Nadal

Diumenge, 25 de desembre de 2022

Benvinguda

Copa de cava

Polenta cruixent amb bolets cremosos

Tàrtar de salmó amb maionesa suau de gingebre i llima

Salmorejo de taronja amb bacallà fumat

Paté de conill amb caramel de vermut vermell i terra de xoriç



Escudella de Nadal amb galets

Carn d'Olla, servida amb l'escudella o després

Gall negre del Penedès, del Carles de Sant Quintí,
cuinat fent xup xup, amb prunes i orellanes



Pinya caramel·litzada i gelat de llimona

Assortit de torrons, neules i polvorons



Aigua, cafè o infusions

Vi Sumarroca Nostrat Blanc de Blancs

Vi Sumarroca Nostrat Noir de Noirs

Cava Sumarroca Brut Reserva

Preu: 68 Euros (IVA inclòs)

canFISA

HOTEL • APARTAMENTS • RESTAURANT





Dinar de Sant Esteve

Dilluns, 26 de desembre de 2022

Benvinguda

Copa de cava
i aperitiu per fer l'entrada



Escudella barrejada amb galets

Canelons trufats

Suquet de rap amb patates, cloïsses i safrà



Pinya caramel·litzada i gelat de llimona



Aigua, cafè o infusions

Vi Sumarroca Nostrat Blanc de Blancs
Vi Sumarroca Nostrat Noir de Noirs
Cava Sumarroca Brut Reserva

Preu: 58 Euros (IVA inclòs)

canFISA

HOTEL • APARTAMENTS • RESTAURANT



Sopar Revetlla de Cap d'Any

Dissabte, 31 de desembre de 2022



Benvinguda

Anguila fumada amb tomàquet sec, poma verda i oli d'oliva extra
Xarrups de pop amb crema de patata i pebre vermell de la Vera
Txipirons amb vinagreta de fonoll amb faves baby
i crema de moniato de Cal Joan
Llenties de puy amb cranc i cilantre

Sopa cremosa de peix i marisc del Mediterrani
amb llamàntol i perfum de tòfona

Bacallà confitat amb panses i bolets sobre crema de porros



Vedella melosa, cuïta a baixa temperatura 30 hores i acompanyada
amb suc especiat i parmentier de moniato i gíngebre

Pastís tendre de xocolata i peres amb vi

Raïms de la sort

Cafè i infusions

Vi Sumarroca Nostrat Blanc de Blancs
Vi Sumarroca Nostrat Noir de Noirs
Cava Sumarroca Brut Reserva

Batl de Revetlla
amb el DJ Gus Lightyear
Bossa de cotilló



Ressopó amb xocolata calenta i melindros

Preu: 110 Euros
Preu forfait (sopar + dormir + esmorzar): 150 Euros
(IVA inclòs)



Dinar de Cap d'Any

Diumenge, 1 de gener de 2023

Benvinguda

Copa de cava
i aperitius per fer l'entrada



Escudella barrejada amb galets

Canelons trufats

Suquet de rap amb patates, cloïsses i safrà



Pastís de xocolata



Aigua, cafè o infusions

Vi Sumarroca Nostrat Blanc de Blancs
Vi Sumarroca Nostrat Noir de Noirs
Cava Sumarroca Brut Reserva

Preu: 58 Euros (IVA inclòs)

canFISA
HOTEL • APARTAMENTS • RESTAURANT





Dinar de Reis

Divendres, 6 de gener de 2023

Benvinguda

Copa de cava
i aperitius per fer l'entrada



Escudella barrejada amb galets

Canelons trufats

Suquet de rap amb patates, cloïsses i safrà



Tortell de Reis



Aigua, cafè o infusions

Vi Sumarroca Nostrat Blanc de Blancs
Vi Sumarroca Nostrat Noir de Noirs
Cava Sumarroca Brut Reserva

Preu: 58 Euros (IVA inclòs)

canFISA

HOTEL • APARTAMENTS • RESTAURANT





Menü Vegà

Copa de benvinguda
Polenta cruixent amb bolets cremosos
Tàrtar de verdura amb gingebre i llima
Salmorejo de taronja
Paté vegetal



Escudella vegetal amb galets



Canelons d'espínacs perfumats amb tòfona



Rostit de carabassa i Portobello



Pinya caramel·litzada i gelat de llimona



Aigua, cafè o infusions
Vi Sumarroca Nostrat Blanc de Blancs
Vi Sumarroca Nostrat Noir de Noirs
Cava Sumarroca Brut Reserva

Preu segons el preu del dia de celebració

can FISA

HOTEL • APARTAMENTS • RESTAURANT



Menü Infantil

menors de 12 anys

Entreteniments infantils



Sopa de galets amb pilotetes de carn d'olla



Canelons casolans gratinats

o

Nuggets de Gall del Penedès
amb pernil dolç, mini-croquetes i patates fregides



Pastisset

Aigua i refrescs

Preu: 25 Euros (IVA inclòs)

