

# Cap d'Any

## Noche Vieja

Filloa de salmó amb crema fumada,  
ceba encurtida i estragó  
*Filloa de salmón con crema ahumada,  
cebolla encurtida y estragón*  
Tartar de tonyina amb alga nori,  
avocat i caviar de truita  
*Tartar de atún con alga nori,  
aguacate y caviar de trucha*  
Bombó de foie i geleé de 'Sauternes'  
*Bombón de foie y geleé de 'Sauternes'*

Cantàbrie individual  
(ostres, cloïsses, llagostins,  
escamarlans, nècores, camaró  
i percebes)

*Cantábrico individual  
(ostras, almejas, langostinos, cigalas,  
nécora, camarón y percebes)*

Llamàntol 'a lo señorito' en el seu suc  
amb ceps  
*Bogavante 'a lo señorito' en su jugo  
con ceps*

Filet de vaca 'Luismi Premium'  
amb duxelle, puré fumat i salsa  
de vi Priorat  
*Solomillo de vaca 'Luismi Premium'  
con duxelle, puré ahumado y salsa  
de vino Priorato*

Relotge de cap d'any  
*Reloj de fin de año*

Cafè, licors i 'petit fours'  
*Café, licores y 'petit fours'*  
Taittinger Brut Reserva  
Aigua mineral

**Hora d'arribada 21 h**

**Hora de llegada 21 h**

Bossa cotilló i raïm

**Bolsa cotillón y uvas**

Discoteca i barra lliure fins a les 4 h

**Discoteca y barra libre hasta las 4 h**

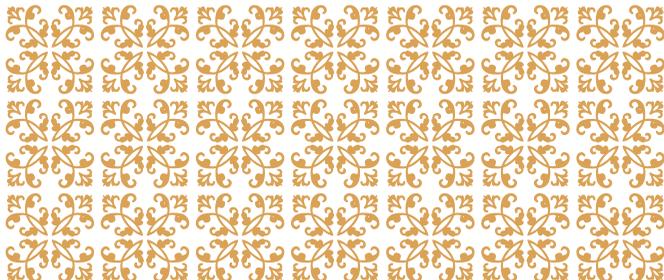
Ressopó pernil DO Joselito  
amb pa de coca

**Resopón jamón DO Joselito  
con pan de coca**

**Sorteig** d'un dinar/sopar ESPECIAL al  
nostre restaurant EL HOGAR GALLEGO

**Sorteo** de una comida/cena ESPECIAL en  
nuestro restaurante EL HOGAR GALLEGO

**195 € IVA inclòs /incluido**



### Informació i reserves\*

Oficina 937 662 027 / 638 914 757

reserva@lahacienda.cat

\* la reserva quedarà formalitzada  
amb el previ pagament

LA HACIENDA DEL HOGAR GALLEGO

Camí de Can Roca s/n

08396 Sant Cebrià de Vallalta

[www.lahacienda.cat](http://www.lahacienda.cat)



# ME NÚ

*Cap d'Any  
Noche Vieja*

**31/12/2022**

LA HACIENDA  
[ DEL HOGAR GALLEGO ]  
EL HOGAR GALLEGO  
[ RESTAURANT MARISQUERIA ]



LA HACIENDA  
[ DEL HOGAR GALLEGO ]