

UN CAP D'ANY DIFERENT

Balneari Vichi Catalan



Av. Dr. Furest, 32
17455 Caldes de Malavella
Telèfon: 972 47 20 05 - 972 47 00 00
Fax: 972 47 22 99
Web: www.balnearivichycatalan.com
A/e: delicius@vichycatalan.es

MENÚ DE CAP D'ANY 2004

FRIVOLITATS FREDES I CALENTES DEL DELICIOS
Ostra gallega amb pebre negre i gelatina
Mousse de coliflor amb caviar
Pernil ibèric de gla
Mil fulles de fumats amb poma caramel·litzada
Cuixetes de guatlla amb soia i coco
Magret d'ànec amb fruites del bosc
Llagostins amb mel i taronja
Popets d'agulla en la seva tinta i cruixent de parmesà

MENÚ
Crema de vieires Font d'Or a l'aroma d'eriçó

Llamançol brasejat amb bearnesa de marisc

Sorbent Vichy Catalan de mango

Filet de vedella del Pirineu gironí amb ceps, foie amb suc de tòfones

Pinya petita amb kirsch amb minimacedònia de fruites i gelat de crema catalana

Tronc de Sant Silvestre

Torrans i neules

Raim de la sort

Ball i festa de Cap d'Any

Xocolata amb melindros de matinada

Celler: Vichy Catalan, aigua mineral natural Font d'Or, DO Penedès Chardonnay Labernoya, DO la Rioja Luis Alegre Reserva 2000, Cava Pinot Noir de Codorniu
Preu: 135 € (IVA inclòs)



Restaurant La Sala



ESPECIAL REVETLLA DE CAP D'ANY
Si busques un ambient acollidor i familiar. T'hi esperem!!!

MENÚ DE CAP D'ANY
Crema de marisc
Rap al madroc
Magret d'ànec a la mel
Pastís mil·lenari
Raim de la sort

I a la matinada... xocolata amb melindros

També obrim el dia d'Any Nou al migdia.
Preu: 75 € IVA inclòs

Plaça del Poble, 1
17199 Canet d'Adri (Girona)
Tel.: 972 42 82 84



Restaurant Montse



C/ Pla d'Estantol, 4
17199 Canet d'Adri (Girona)
Tel.: 972 42 81 95

MENÚ DE CAP D'ANY
Assortiment d'entreteniments freds i calents acompanyats amb còctel de cava

Amanida de pasta a la tinta amb gambes i mozzarella-la

Filet de vedella amb salsa de ceps

Assortiment de postres casolanes
Trufes, pastís de xocolata amb taronja, coca de poma amb nous, flam de coco i tiramisú acompanyades amb vinet dolç

Cafè, aigua, vi i cava
Preu: 50 €
I per acabar una nit ben començada, farem tots plegats una bona ballada



Cada dia algun espectacle us sorprendrà als carrers de Reus.

FITXA

— CERCAVILA MUSICAL
A més de l'animació al carrer, hi haurà cercaviles els dies 19, 22 i 4

— RETAULES DE NADAL
Al voltant de l'església de Sant Pere. Dies 24, 25, 26, 31 i 6, a 2/4 de 8 del vespre

REUS | Durant totes les festes

Festa i tradició al carrer

● Els carrers i les places del centre de la ciutat de Reus es transformen aquestes dies de Nadal en un gran escenari. Cada tarda, a partir de les sis, els vianants es veuran sorpresos per músics, mims i personatges curiosos que portaran la festa al carrer. Llum, so i color per a aquestes festes, que tenen una atapeïda agenda d'actes a la ciutat: els tradicionals retaules de Nadal, concerts, Pastorets, diorames, pessebres —aquest any s'hi podrà veure una exposició de pessebres d'arreu del món—... I música i focs d'artifici a la plaça del Mercadal per donar la benvinguda a l'any nou. / S. OLIVEIRA



Tot l'equip d'actors, actrius i músics que interpretaran el poema de Sagarra.

FITXA

— LLOC
Catedral de Tarragona

— HORA
El dilluns 27 de desembre, a les 9 del vespre

TARRAGONA | 27 de desembre

El Nadal de Sagarra

● *El poema de Nadal* de Josep Maria de Sagarra torna un cop més als escenaris aquest any. Serà a la catedral de Tarragona, sota la direcció d'Esteve Polls, el director català que va tenir per primera vegada la idea d'escenificar el poema, el 1952. La representació anirà a càrrec de Montserrat Salvador, Enric Majó, Mercè Pons i Pep Munné, amb la participació de la cantant Maria del Mar Bonet i el concertista de piano Manel Camp. Els dos músics seran també els protagonistes de l'espai musical que completarà la vetllada, amb cançons medievals i renaixentistes de ressons nadalencs. / S.O.