



MENÚ Nit de Nadal

APERITIU / APERITIVO

Broqueta de llagostí amb panko i romesco
Brocheta de langostino con panko y romesco

Tàrtar de remolatxa
Tartar de remolacha

ENTRANT / ENTRANTE

Rotllet de salmó amb gambes i salsa tàrtara
Rollito de salmón con gambas y salsa tártara

PRIMER / PRIMERO

Suprema de turbot amb parmentier
Suprema de rodaballo con parmentier

Sorbet de llimona
Sorbete de limón

SEGON / SEGUNDO

Timbal de cua de brau amb salsa perigordina
Timbal de rabo de toro con salsa pedigornie

POSTRE

Torró i neules
Turrón y neulas

BODEGA

Vi blanc Legaris Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Anna Codorníu Reserva Blanc de Blancs

Aigües minerals / Aguas minerales
Cafés i infusions / Cafés e infusiones

48€ i.v.a. inclòs



MENÚ Nadal

APERITIU / APERITIVO

Xupa-xups de formatge amb parmesà
Chupachups de queso con parmesano

Bou le vent de graten de porros amb bacallà i cautan del Pirineu
Volován de gratén de puerros con bacalao y cebolla del Pirineo

ENTRANT / ENTRANTE

Brou d'escudella amb galets i carn d'olla
Caldo de escudella con galets y carne de olla

PRIMER / PRIMERO

Suquet de peix de pescadors
Suquet de pescado de pescadores

Sorbet de maduixa amb escuma de mojito
Sorbete de fresa con espuma de mojito

SEGON / SEGUNDO

Capo rostit de Nadal amb orellana i salsa al cava
Capón asado de Navidad con orejones y salsa al cava

POSTRE

Tronc de Nadal / Tronco de Navidad
Torrans / Turrones
Neules / Neulas

BODEGA

Vi blanc Legaris Verdejo D.O. Rueda
Vi negre la Treta D.O. Empordà
Cava brut reserva Anna Codorníu blanc de blancs

Aigües minerals / Aguas minerales
Cafés i infusions / Cafés e infusiones

48€ i.v.a. inclòs



MENÚ Cap d'any



APERITIU / APERITIVO

Eriçons de mar gratinats al cava
Erizos de mar gratinados al cava

Micuit de foie amb poma verda
Micuit de foie con manzana verde

ENTRANT / ENTRANTE

Amanida de llamàntol amb tàrtar de poma i la seva vinagreta
Ensalada de bogavante con tartar de manzana y su vinagreta

PRIMER / PRIMERO

Suprema de llobarro amb bisqué de llamàntol amb producte del mar
Suprema de lubina con bisqué de bogavante con Producto del mar

Sorbet de llimona
Sorbete de limón

SEGON / SEGUNDO

Lingot de garrí a baixa temperatura amb salsa de taronja
Lingote de cochinitillo a baja temperatura con salsa de naranja

POSTRE

Baba al rom amb gelat de mascarpone
Baba rhom con helado de Mascarpone

BODEGA

Vi blanc LEGARIS Verdejo D.O. Rueda
Vi negre LA TRETA D.O. Empordà
Cava Codorníu Ars Collecta gran Reserva Blanc de Blancs

Aigües minerals / Aguas minerales
Cafés i infusions / Cafés e infusiones

145€ i.v.a. inclòs



Cotillón y DJ hasta las 4:00 am | SERVICIO DE BAR



MENÚ

Any nou

APERITIU / APERITIVO

Broqueta de llagostins amb panko i romaní
Brocheta de langostinos con panco y romero

Cullereta d'anxoves amb gerds i reducció de Mòdena
Cucharita de anchoas con frambuesas y reducciónde módena

ENTRANT / ENTRANTE

Bisqué de llamàntol amb fruits de mar
Bisqué de bogavante con frutos de mar

PRIMER / PRIMERO

Llom de lluç amb salsa de poma i verdures
Lomo de merluza con salsa de manzana y verduritas

Sorbet de llimona
Sorbete de limón

SEGON / SEGUNDO

Ànec rostit a la catalana amb peres al vi ranci
Pato asado a la catalana con peras al vino rancio

POSTRE

Figues confitades amb gelat de vainilla
Higos confitados con helado de vainilla

BODEGA

Blanc Legaris Verdejo D.O Rueda
Negre la Treta D.O Empordà
Cava brut reserva Anna Codorniu 48€

Aigües minerals / Aguas minerales
Cafès i infusions / Cafés e infusiones

48€ i.v.a. inclòs



 COSMOPOLITA
HOTEL - BOUTIQUE



Carrer Pineda del Mar, 1
17250 Platja d'Aro, Girona

MENÚS

2024 - 2025

Nit de Nadal

Nadal

Cap d'any

Any nou

 COSMOPOLITA
HOTEL - BOUTIQUE

RESERVES

+34 681 262 253 / +34 640 141 290
restaurante@cosmopolitagroup.com