

Programació Cap d'Any

2026

HOTEL **BERNAT II**
★★★★★

www.hotelbernat.com

Buffet especial

NIT DE CAP D'ANY

BUFFET FRED

APERITIUS

Xarrup de meló amb encenalls de pernil ibèric
Gaspatxo de maduixes
Cullereta d'escalivada i anxova
Pop a la vinagreta
Humus amb cruixent de ceba
Amanida de bacallà amb tomàquet
Baba ganush
Assortit de mini fulls salats

CRUSTACIS I MOL·LUSCS

Llagostins
Musclos a la vinagreta
Escamarlanets al vapor amb aigua de mar
Canyetes de mar

AMANIDES I ENTRANTS

Amanida de favetes
Amanida de pinya amb pernil ibèric
Pastís fred de peix
Flam de verdures

EMBOTITS. FORMATGES I PATÉS

Taula d'embotits del país
Selecció de formatges
nacionals / internacionals
Assortit de patés
Pa de vidre

BUFFET CALENT

ENTRANTS

Crema de marisc
Tempura de verdures amb salsa romesco
Ous poché amb salmó i salsa holandesa
Mil fulles farcit de formatge i pernil dolç

MARISC, PEIX I CARN

Cloïsses amb salsa verda
Navalles planxa
Suquet de peix del mercat
Confit d'ànec a la catalana
amb reducció de ratafia

SHOW COOKING

Gambes
Filet de vedella
Gall de Sant Pere
Verdures de proximitat

BUFFET DE POSTRES

Font de xocolata amb fruita i lllaminadures
Assortiment de mini pastisseria
Macedònia de fruita del temps
Mousse de torró i ratafia
Torrans
Neules
Polvorons

Buffet especial

NIT DE CAP D'ANY

CELLER

Copa de Vi blanc i negre

Copa de cava Brut Nature

Cafè

INCLOU

Raïm de la sort

Bossa de cotilló

Ball amb DJ

RESERVES

booking@hotelbernat.com

93 766 59 61

*L'hotel es reserva el dret a fer canvis en el menú
en funció de les variacions del mercat.

En tot cas el producte substituït serà d'igual o superior qualitat.

