



Gala CAP D'ANY 2025

Mossets especials del mar

Ostres catalanes Sant Lluís al natural amb caviar imperial
Ostras catalanas Sant Lluís al natural con caviar imperial

Gambes vermelles al Jospèr
Gambas rojas al Jospèr

Escamarlans XL al Jospèr
Cigalas XL al Jospèr

Gilda de peus de cabra
Gilda de percebes

Cloïsses de Carril
Almejas de Carril

Que comenci la festa

Foie gras anxovat amb les seves torrades
Foie gras anchoado y sus tostadas

Els millors sabors per acomiadar l'any

Rap fresc amb bisque escabetxada
Rape fresco con bisque escabechada

Filet Rossini amb tòfona negra
Filete Rossini con trufa negra

Un toc dolç abans de brindar

El nostre cucurutxo de gelat de llet de cabra trufat
Nuestro cornete de helado de leche de cabra trufado

El ToC Kat de Cap d'Any
El ToC Kat de Fin de Año

Ens acomiadem

Cafès, petits fours, raïm de la sort i cotilló
Cafés, petits fours, uvas de la suerte y cotillón

Aigua

Blanc - Flor de Muga – D.O. Rioja
Negre - P.S.I. - D.O. Ribera del Duero
Champagne - Belle Époque

300 €

INCLOU DUES CONSUMICIONS PER A LA TESTA

 **AnyósPark**
The Mountain & Wellness Resort



Gala

NEW YEAR EVE

2025

Special bites from the sea

Catalan Sant Lluís oysters, served natural with imperial caviar
Huîtres catalanes Sant Lluís nature avec caviar impérial

Josper-grilled red prawns
Gambas rouges au Josper

XL Josper-grilled crayfish
Langoustines XL au Josper

Percebes "Gilda" skewer
Gilda de pouces-pieds

Carril clams
Palourdes de Carril

Let the party begin

Foie gras with anchovy and toast
Foie gras aux anchois et ses toasts

The finest flavours to say goodbye to the year

Fresh monkfish with marinated bisque
Lotte fraîche avec bisque marinée

Rossini beef fillet with black truffle
Filet Rossini à la truffe noire

A sweet touch before the toast

Our truffled goat milk ice cream cone
Notre cornet de glace au lait de chèvre truffé

The ToC Kat New Year's dessert
Le ToC Kat de la Saint-Sylvestre

Time to say goodbye...

Coffee, petits fours, lucky grapes and party favours
Cafés, petits fours, raisins de la chance et cotillons

Water

White: Flor de Muga – D.O. Rioja

Red: PSI – D.O. Ribera del Duero

Champagne: Belle Époque

300 €

INCLUDES TWO DRINKS FOR THE EVE

 **AnyósPark**
The Mountain & Wellness Resort



Gala

CAP D'ANY INFANTIL

2025

Entrants

Embotits ibèrics amb pa de vidre amb tomàquet
Embutidos ibéricos con pan de cristal con tomate
Iberian cold cuts with crystal bread and tomato
Charcuterie ibérique avec son pain de cristal à la tomate

Croqueta casolana de pernil ibèric
Croqueta casera de jamón ibérico
Homemade Iberian ham croquette
Croquette maison au jambon ibérique

Llagostins
Langostinos
Langoustines
Langoustines

Principals

Rap fresc amb bisque escabetxada
Rape fresco con bisque escabechado
Fresh monkfish with marinated bisque
Lotte fraîche avec bisque marinée

Filet de vedella amb patates fregides casolanes
Solomillo de ternera con patatas fritas caseras
Beef tenderloin with homemade fries
Filet de veau avec pommes frites maison

Un toc dolç

Coulant de Cap d'Any
Coulant de Nochevieja
New Year's Eve chocolate coulant
Coulant du Réveillon

Ens acomiadem

Cotilló i raïm de la sort
Cotillón y uvas de la suerte
Party favours and lucky grapes
Cotillon et raisins de la chance

Aigua i begudes incloses
Agua y bebidas incluidas
Drinks included
Boissons incluses

140 €

 **AnyósPark**
The Mountain Et Wellness Resort