

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Menú</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Gastronómico</p>	<p>Snack de Foie i Pinya amb Gelatina d'Oporto</p> <p>Pastís de Peix amb Salsa de Marisc</p> <p>Delícies de Llamàntol a la Graella <i>Corona d'Escarxofes</i></p> <p>Escalopines de Filet de Vedella de Girona <i>Crema de Ceps, les Seves Verdurettes i Milfulles de Patata</i></p> <p>Pinya Natural a la Crema Cremada</p> <p>Petites "Travé-sures" '17 <i>Roca de Xocolata i Ametlles</i> <i>Galeta de Coco</i></p>	<p>Celler</p> <p><i>Blanc Raimat Chardonnay</i> <i>Negre Rioja Viña Pomal Criança</i> <i>Cava Brut Blanc de Blancs G.R. de Codorniu</i> <i>Aigües Minerals</i> <i>Cafè i Licors</i></p> <p>Preu: 130 Euros/persona</p> <p>Gran "Cotillon" amb Raïms de la sort, amenitzat amb Música en viu a càrrec de: "EL TRIO DE LA COSTA BRAVA"</p> <p>■— Servei de Barra lliure de Begudes i Licors estàndards durant el fi de festa</p> <p>■— A la mitja part del ball es servirà Pernil de Jabugo</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Menú</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Gastronómico</p>	<p>Snack de Foie y Piña con Gelatina de Oporto</p> <p>Pastel de Pescado con Salsa de Marisco</p> <p>Delicias de Bogavante a la Parrilla <i>Corona de Alcachofas</i></p> <p>Escalopines de Solomillo de Ternera de Girona <i>Crema de Ceps, sus verduritas y Milhojas de Patata</i></p> <p>Piña Natural a la Crema Quemada</p> <p>Pequeñas "Travé-sures" '17 <i>Roca de Chocolate con Almendras</i> <i>Galleta de Coco</i></p>	<p>Bodega</p> <p><i>Blanco Raimat Chardonnay</i> <i>Tinto Rioja Viña Pomal Criança</i> <i>Cava Brut Blanc de Blancs G.R. de Codorniu</i> <i>Aguas Minerales</i> <i>Café y Licores</i></p> <p>Precio: 130 Euros/persona</p> <p>Gran "Cotillon" con Uvas de la suerte, acompañado por la Música en vivo de: "EL TRIO DE LA COSTA BRAVA"</p> <p>■— Barra libre de bebidas y licores estándares durante el fin de fiesta</p> <p>■— A la media parte del baile se servirá jamón de Jabugo</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Menú</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Gastronomique</p>	<p>Snack de Foie et Ananas avec Gélatine de Porto</p> <p>Tarte au Poisson à la sauce aux fruits de mer</p> <p>Délices d'Homard Grillés <i>Artichauts</i></p> <p>Petits Escalopes de Filet de Veau de Girona <i>Crème de Ceps, Millefeuille de Pomme de Terre et des Petits Légumes</i></p> <p>Ananas Frais à la Crème Brulée</p> <p>Petits Fours "Travé" '17 <i>Roche du Chocolat</i> <i>Galette de Coco</i></p>	<p>Cave</p> <p><i>Blanc Raimat Chardonnay</i> <i>Rouge Rioja Viña Pomal Criança</i> <i>Cava Brut Blanc de Blancs G.R. de Codorniu</i> <i>Eaux Minérales</i> <i>Café et Liqueurs</i></p> <p>Prix: 130 Euros/persona</p> <p>Gran "Cotillon" avec raisins de la chance, égayé par: "EL TRIO DE LA COSTA BRAVA"</p> <p>■— Service boissons a volonté de boissons et liqueurs standards pendant le fin de fête</p> <p>■— À la mi-temps du la dance nous servirons Jambon de Jabugo</p>

travé
restaurant

C/BALMES N°70 — 17600 FIGUERES (Girona) | Tel. 972500612 | info@hoteltrave.com | www.hoteltrave.com