



FORTÍ DEL ROURELL

- 1 1 9 6 -

Gran cena de Nochevieja

El Fortí del Rourell se complace en presentarles **LAST NIGHT EXPERIENCE**, una propuesta exclusiva llena de detalles y sorpresas, para celebrar la última noche del año de forma única y con la máxima calidad garantizada.

Despediremos el 2019 con un menú gourmet exclusivo elaborado con los mejores productos de la comarca y daremos la bienvenida al 2020 en un ambiente festivo que no podrán olvidar fácilmente.

Si desean vivir una experiencia totalmente diferente, El Fortí del Rourell les espera con los brazos abiertos.

Hagan su reserva ahora mismo y no se queden fuera, las plazas son limitadas.

NUESTRA AMABLE BIENVENIDA

Snacks de verduras crujientes y avellanas fritas del Fortí

CALENTANDO EL PALADAR

Jamón ibérico de Cumbres Mayores en texturas

UN BOCADO ELEGANTE

Falso ravioli de gambas, boletus y polvo de pistachos verdes

DE LAS MEJORES LONJAS

Wellington de lubina con duxelle de puerros en velouté de cava, cigalas y eneldo

SABOR Y TEXTURA

Milhojas de solomillo de ternera, compota de cebolla roja y queso de cabra con medallón de micuit caramelizado

UNA BRISA DE AIRE FRESCO

Sorbete de manzana verde al Calvados

PARA RECORDAR

Chocolat Passion

BODEGA CON ENCANTO

Agua, refrescos, cerveza, vino blanco Casa Mariol Chardonnay D.O.Terra Alta, vino tinto Casa Mariol Cabernet Sauvignon

Crianza D.O.Terra Alta i copa de cava Vallformosa Origen Brut Nature

UN FINAL FELIZ

Café o infusión, dulces navideños y licor Lágrimas de Acre elaborado artesanalmente en el Fortí

ADEMÁS

Uvas de la suerte, cotillón, juegos, música y dj hasta las 4:00 de la madrugada



“ MUY IMPORTANTE ”

Convocamos a todos nuestros clientes a las 21:00 horas en el Fortí del Rourell.

La cena comenzará a las 21:30 horas en punto de la noche para todos nuestros clientes sin excepción, con el fin de garantizar que puedan disfrutar del menú completo antes de las 00:00 horas de la noche, momento en el que deberán comer las uvas de la suerte.

Nuestros menús son a mesa completa. Disponemos de alternativas para aquellas personas que ya sea por alergia, intolerancia, ideología o religión no puedan comer alguno de los platos del menú. No obstante, deberán avisar con un mínimo de 3 días de antelación.

Para que su reserva sea efectiva deberán abonar la mitad del importe a modo de paga y señal. Gracias por su colaboración.