



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 2022 con un menú gourmet exclusivo elaborado con los mejores productos de la comarca y daremos la bienvenida al 2023 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

Dado de foie gras de pato a la brasa con mermelada de calçots y avellanas

CALENTANDO EL PALADAR

Jamón ibérico Guijuelo cortado a mano con pan de cristal, tomacó y aceite de oliva D.O.Siurana

UN BOCADO ELEGANTE

Carpaccio de gambas, ceps y emulsión de erizo de mar con polvo de pistachos

DE LAS MEJORES LONJAS

Wellington de lubina con cebolla trufada y bisqué de cigalas

SABOR Y TEXTURA

Timbal de solomillo de ternera, manzana flambéada y parmentier de patatas asadas en salsa de Pedro Ximénez

UNA BRISA DE AIRE FRESCO

Piña y coco

PARA RECORDAR

Ámbar 2022

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, espectáculo, música, DJ y barra libre hasta las 4:00 de la madrugada

¡MUY IMPORTANTE!

Convocamos a todos nuestros clientes a las 20:45 horas en el Fortí del Rourell.

La cena comenzará a las 21:15 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 5 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.

95€

IVA incluido



FORTÍ DEL ROURELL

- 1196 -

INFANTIL

NUESTRA AMABLE BIENVENIDA

Cesta de alitas de pollo y croquetas de escudella

EL MOMENTO CLAVE

Hamburguesa Angus by Miguel Vergara,
queso fundido y patatas Bistró Style

PARA RECORDAR

Helado sorpresa

BEBIDA

Agua, refresco o zumo

25€



IVA incluido