

A decorative border of stylized blue and white leaves and berries surrounds the central text.

Forti
del Rourell 

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 2025 con un menú gourmet exclusivo elaborado con los mejores productos de la comarca
y daremos la bienvenida al 2026 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 y no se queden fuera, las plazas son limitadas.

Mini carpaccio de gambas con boletus

Montadito de foie a la brasa con mermelada de calçots y avellanas

Tártaro de salmón a la mostaza con ensaladita de encurtidos

Lenguado, vieira y lágrimas de guisantes en velouté de eneldo

Solomillo de ternera, manzana caramelizada, queso de cabra y parmentier trufada

Sorbetes de mojito de frambuesas

PIS-TA-CHO

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

Bodega con encanto

Aguas, refrescos, vinos D.O.Terra Alta y cava Mvsa Brut Nature

125€

Además... Uvas de la suerte, cotillón, música,
coca de Perafita con chocolate caliente,

barra libre de bebidas y dj hasta las 4:00 de la madrugada



Menú infantil

Chips crujientes de patatas
Virutas de jamón ibérico con pan con tomate
Tequeñitos de queso fundido con salsa barbacoa
Croquetas de la tía María

Hamburguesa Black Angus by Miguel Vergara

Diversiones de chocolate



Agua, refrescos y zumos

50 €



¡MUY IMPORTANTE!

Convocamos a todos nuestros clientes a las 20:30 horas en el Fortí del Rourell.

La cena comenzará a las 21:00 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 7 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!