CAN CERVERA

Sopar de Cap d'Any

31 / 12 / 2026

HORA 20:45

COPA DE BENVINGUDA

Perelada Stars Touch Of Rosé

APERITIUS

- Pernil ibèric de Guijuelo sobre pa de vidre amb tomàquet
- Craker de formatge de cabra
- Pani – puri amb crema d'anxova
- Eclair de tinta de calamar, guacamole i salmó marinat
- Pop de Cap de Creus sobre parmentier fumada
- Brioche de steak tàrtar de solomillo de vedella km0

Maridat amb Privat Brut Nature Reserva

SEGUIX

Suquet de gamba vermella de Roses

Maridat amb Chivite Legardeta Chardonnay

CONTINUEM

Vedella a la cervesa i moniato

Maridat amb Finca Malaveïna

ACABEM

- Semifred de torró de Xixona
- Milfulles de nata i mascarpone amb fruits vermells

Maridat amb Perelada Stars Touch Of Rosé

Raïm de la sort

Preu del sopar amb maridatge de vins i cava

120,00 € persona

Reserva anticipada abans del 10/12/2026

110,00 € persona

Reserves per WhatsApp 972 151 250

o mail rcancervera@hotmail.com

Se sol·licitarà el 50% per confirmar la reserva.

Bones Festes!

CAN CERVERA

Sopar de Cap d'Any

31 / 12 / 2026

HORA 20:45

COPA DE BENVINGUDA

Perelada Stars Touch Of Rosé

APERITIUS

- Pernil ibèric de Guijuelo sobre pa de vidre amb tomaquet
- Craker de formatge de cabra
- Pani – puri amb crema d'anxova
- Eclair de tinta de calamar, guacamole i salmó marinat
- Pop de Cap de Creus sobre parmentier fumada
- Brioche de steak tàrtar de solomillo de vedella km0

Maridat amb Privat Brut Nature Reserva

SEGUÍX

Suquet de gamba vermella de Roses

Maridat amb Chivite Legardeta Chardonnay

CONTINUEM

Vedella a la cervesa i moniato

Maridat amb Finca Malaveïna

ACABEM

- Semifred de torró de Xixona
- Milfulles de nata i mascarpone amb fruits vermells

Maridat amb Perelada Stars Touch Of Rosé

Raïm de la sort

Preu del sopar amb maridatge de vins i cava

120,00 € persona

Reserva anticipada abans del 10/12/2026

110,00 € persona

Reserves per WhatsApp 972 151 250 o mail rcancervera@hotmail.com

Se sol·licitarà el 50% per confirmar la reserva.

Bones Festes!

CAN CERVERA

Cena de Fin de Año

31 / 12 / 2026

HORA 20:45

COPA DE BIENVENIDA

Perelada Stars Touch Of Rosé

APERITIVOS

- Jamón ibérico de Guijuelo sobre pan de cristal con tomate
- Cracker de queso de cabra
- Pani – puri con crema de anchoa
- Eclair de tinta de calamar, guacamole y salmón marinado
- Pulpo de Cap de Creus sobre parmentier ahumada
- Brioche de steak tartar de solomillo de ternera km0

Maridado con Privat Brut Nature Reserva

SIGUE

Suquet de gamba roja de Roses

Maridado con Chivite Legardeta Chardonnay

CONTINÚA

Ternera a la cerveza y boniato

Maridado con Finca Malaveïna

TERMINA

- Semifrolo de turrón de Jijona
- Milhojas de Nata y mascarpone con frutos rojos

Marinado con Perelada Stars Touch Of Rosé

Uva de la suerte

Precio cena con maridaje de vinos y cava

120,00 € persona

Reserva anticipada antes del 10/12/2026

110,00 € persona

Reservas por WhatsApp 972 151 250 o mail rcancervera@hotmail.com

Se solicitará el 50% para confirmar la reserva.

¡Felices Fiestas!

CAN CERVERA

Dîner du Réveillon du Nouvel An

31 / 12 / 2026

HEURE 20:45

COUPE DE BIENVENUE

Perelada Stars Touch Of Rosé

APÉRITIFS

- Jambon ibérique de Guijuelo sur pain de cristal et tomate
- Cracker de fromage de chèvre
- Pani – puri à la crème d'anchois
- Éclair d'encre de seiche, guacamole et saumon mariné
- Poulpe de Cap de Creus sur parmentier fumée
- Brioche de steak tartare de filet de bœuf km0

Marié avec Privat Brut Nature Reserva

SUIVI

Souquet de gambas rouges de Roses

Marié avec Chivite Legardeta Chardonnay

CONTINUE

Veau à la bière et patate douce

Marie avec Finca Malaveïna

TERMINE

- Semifreddo au nougat de Jijona
- Millefeuille de crème et mascarpone aux fruits rouges

Marié avec Perelada Stars Touch Of Rosé

Raisin de la chance

Prix du dîner avec accord mets et vins et cava

120,00 € par personne

Réservation anticipée avant le 10/12/2026

110,00 € par personne

Réservations par WhatsApp 972 151 250 ou mail rcancervera@hotmail.com

Un acompte de 50% sera demandé pour confirmer la réservation.

Bonne Année!

CAN CERVERA

New Year's Eve Dinner

31 / 12 / 2026

AT 20:45

WELCOME DRINK

Perelada Stars Touch Of Rosé

APPETISERS

- Iberian ham from Guijuelo on crystal bread with tomato
- Goat cheese cracker
- Pani – puri with anchovy cream
- Squid ink eclair, guacamole and marinated salmon
- Octopus from Cap de Creus on smoked parmentier
- Beef tenderloin tartar brioche (km0)

Paired with Privat Brut Nature Reserva

FOLLOWED BY

Red shrimp of Roses suquet

Paired with Chivite Legardeta Chardonnay

THEN

Beef with beer and sweet potato

Paired with Finca Malaveïna

FINISH

- Jijona nougat semifreddo
- Mille-feuille with cream and mascarpone and red fruits

Paired with Perelada Stars Touch Of Rosé

Lucky grape

Price of the dinner with wine and cava pairing

120,00 € per person

Advance booking before 10/12/2026

110,00 € per person

Reservations via WhatsApp 972 151 250 or mail rcancervera@hotmail.com

A 50% deposit is required to confirm the reservation.

Happy Holidays!