

NORAY
RESTAURANT

MENÚ CAP D'ANY

Menú Fin de Año | New Year's Eve Menu | Menu de la Saint-Sylvestre

No. 01 APERITIUS *Aperitivos*

Bellini amb escuma de mandarina i romaní
Bellini con espuma de mandarina y romero

Air baguette cruixent amb pernil ibèric de gla
Air baguette crujiente con jamón ibérico de bellota

Escopinyes de les ries gallegues al vapor, aire de vermut blanc i perfum de llimona
Berberechos de las rías gallegas al vapor, aire de vermut blanco y perfume de limón

Farcell de pa bao al vapor, farcit de gamba vermella a l'estil chilli crab
Farcel de pan bao al vapor, relleno de gamba roja al estilo chilli crab

Mousse de foie gras mi-cuit amb cor de poma verda
Mousse de foie gras mi-cuit con corazón de manzana verde

No. 02 ENTRANT *Entrante*

Vieira glacejada, tuile de corall, bisque de llamàntol i llagostins
Vieira glaseada, tuile de coral, bisque de bogavante y langostinos

No. 03 PRINCIPALS *Principales*

De la mar | *Del mar*

Turbot salvatge, mousse de gambes a l'anet i beurre blanc de cítrics
Rodaballo salvaje, mousse de gambas al eneldo y beurre blanc de cítricos

De la terra | *De la tierra*

Medalló de filet de vedella madurada, suc Périgord amb tòfona negra i milfulls cruixent de patata i api-rave
Medallón de solomillo de vaca madurada, jugo Périgord con trufa negra y milhojas crujiente de patata y apionabo

No. 04 POSTRES *Postres*

Acabem el 2026 amb un toc dolç | *Acabamos el 2026 con un toque dulce*

Prepostre

Sorbet de cava i escuma de llima
Sorbete de cava y espuma de lima

Postre

Fondant de festuc, ganache muntada de xocolata blanca, gelat de llet merengada, gel de gerds i terra de cacau amb flor de sal
Fondant de pistacho, ganache montada de chocolate blanco, helado de leche merengada, gel de frambuesa y tierra de cacao con flor de sal

No. 05	CELLER	*Bodega*

Cava Rosa Privat de Perelada D.O. Cava

Vi Blanc / Vino Blanco Terra de Godos D.O. Rías Baixas

Vi Negre | Vino Tinto Salvio D.O. Ribera del Duero

Gran Claustro Peralada D.O. Cava

Aigües minerals
Aguas minerales

Petit fours

Raïm de la sort · Cotilló
Uvas de la suerte · Cotillón

Horari: de 20 h a 01 h
Horario: de 20 h a 01 h

159 €

Per persona · IVA inclòs | Por persona · IVA incluido

No. 01 | AMUSE-BOUCHES | *Appetisers*

Bellini, mousse de mandarine et romarin
Bellini with mandarin foam and rosemary

Air baguette croustillante au jambon ibérique de bellota
Crispy air baguette with acorn-fed Iberian ham

Coques des rías galiciennes cuites à la vapeur, écume de vermouth blanc et parfum de citron
Steamed cockles from the Galician estuaries, white vermouth foam and a hint of lemon

Bao vapeur farci de crevette rouge, façon chilli crab
Steamed bao filled with red prawn, chilli crab style

Mousse de foie gras mi-cuit, cœur de pomme verte
Mi-cuit foie gras mousse with a green apple centre

No. 02 | ENTRÉE | *Starter*

Noix de Saint-Jacques glacée, tuile de corail, bisque de homard et gambas
Glazed scallop, coral tuile, lobster bisque and king prawns

No. 03 | PRINCIPAUX | *Main Courses*

De la mer | *From the sea*

Turbot sauvage, mousse de crevettes à l'aneth et beurre blanc aux agrumes
Wild turbot, prawn mousse with dill and citrus beurre blanc

De la terre | *From the land*

Médaillon de filet de bœuf maturé, jus Périgord à la truffe noire et millefeuille croustillant de pomme de terre et céleri-rave
Medallion of dry-aged beef tenderloin, Périgord jus with black truffle and crispy potato and celeriac millefeuille

No. 04 | DESSERTS | *Desserts*

Terminons 2026 sur une note douce | *Let's end 2026 on a sweet note*

Pré-dessert | *Pre-dessert*

Sorbet au cava et mousse de citron vert
Cava sorbet with lime foam

Dessert

Fondant à la pistache, ganache montée au chocolat blanc, glace au lait meringué, gel de framboise et crumble de cacao à la fleur de sel
Pistachio fondant, whipped white chocolate ganache, meringue milk ice cream, raspberry gel and cocoa crumble with fleur de sel

No. 05	CAVE	*Wine*

Cava Rosat Privat de Perelada D.O. Cava

Vin Blanc | White wine Terra de Godos D.O. Rías Baixas

Vin Rouge | Red Whine Salvio D.O. Ribera del Duero

Gran Claustro Peralada D.O. Cava

Eaux minérales
Mineral water

Petits fours
Petit fours

Raisins porte-bonheur · Cotillons
Lucky grapes · New Year's party favours

Horaire : de 20 h à 1 h
Schedule: from 8 p.m. to 1 a.m.

159 €

Par personne · TVA incluse / Per person · VAT included