



NORAY
RESTAURANT

MENÚ CAP D'ANY

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

No. 01	BENVINGUDA	<i>Bienvenida</i>
--------	------------	-------------------

Copa de Cava
Copa de Cava

Pernil d'aglà tallat a mà amb coca de pa amb tomàquet de branca
Jamón de bellota cortado a mano con coca de pan con tomate rama

Dau de bacallà confitat amb pètal de tomàquet
Dado de bacalao confitado con pétalo de tomate

Bombó de formatge de cabra amb mel i festuc
Bombón de queso de cabra con miel y pistacho

Lingot de mi-cuit de foie amb textures de mango caramel·litzat
Lingote de mi-cuit de foie con texturas de mango caramelizado

Ostra amb esferes de llimona i aire d'agrumes
Ostra con esferas de limón y aire de cítricos

No. 02	ENTRANT	<i>Entrante</i>
--------	---------	-----------------

El nostre còctel clàssic de llamàntol
Nuestro cóctel clásico de bogavante

No. 03	PRINCIPALS	<i>Principales</i>
--------	------------	--------------------

De la mar | Del mar

Llom de llobarro al forn amb escates de gambes de Palamós i brots de mini verdures d'hivern
Lomo de lubina horneada con escamas de gambas de Palamós y brotes de mini verduras de invierno

De la tierra

Filet de vedella brasejat amb suc d'Oporto, escalopa de foie sobre mil fulls de patata trufada
Solomillo de ternera braseado con jugo de Oporto, escalopa de foie sobre mil hojas de patata trufada

No. 04	POSTRES	<i>Postres</i>
--------	---------	----------------

EL MÉS DOLÇ PER ACABAR EL 2025
LOS MÁS DULCES PER ACABAR EL 2025

Tres textures de xocolata amb fruits vermells, gelat de vainilla i laminadures de fruita
Tres texturas de chocolate con frutos rojos, helado de vainilla y golosinas de fruta

Torrans i neules
Turrónes y neules

No. 05	CELLER	<i>Bodega</i>
--------	--------	---------------

Vi blanc: Inspirador Perelada DO Empordà
Vino Blanco: Inspirador Perelada DO Empordà

Vi negre: Viña Salceda La Rallanilla
Vino Tinto: Viña Salceda La Rallanilla

Cava Perelada Brut Reserva
Cava Perelada Brut Reserva

Aigües minerals
Aguas minerales

12 raïms de la sort – Cotilló i música ambiental
12 uvas de la suerte – Cotillón y música ambiental

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

130 €
IVA Inclòs / IVA Incluido

No. 01	ACCUEIL	<i>Welcome</i>
--------	---------	----------------

Coupe de Cava
Glass of Cava

Jambon ibérique de gland coupé à la main avec coca de pain à la tomate
Hand-sliced acorn-fed ham with tomato bread "coca"

Cube de morue confite avec pétale de tomate
Confit cod cube with tomato petal

Bonbon de fromage de chèvre au miel et pistache
Goat cheese bonbon with honey and pistachio

Lingot de foie gras mi-cuit aux textures de mangue caramélisée
Mi-cuit foie gras lingot with caramelised mango textures

Huître avec sphères de citron et mousse d'agrumes
Oyster with lemon spheres and citrus air

No. 02	POUR COMMENCER	<i>To start</i>
--------	----------------	-----------------

Notre cocktail classique de homard
Our classic lobster cocktail

No. 03	PRINCIPALS	<i>Principales</i>
--------	------------	--------------------

De la mer | From the sea

Filet de bar rôti avec écailles de crevettes de Palamós et jeunes légumes d'hiver
Oven-baked sea bass loin with Palamós prawn scales and winter baby vegetables

De la terre | From the land

Filet de bœuf braisé au jus de Porto, escalope de foie gras sur mille-feuille de pommes de terre truffées
Braised beef tenderloin with Port wine jus, foie escalope and truffled potato mille-feuille

No. 04	DESSERTS	<i>Desserts</i>
--------	----------	-----------------

LA TOUCHE SUCRÉE POUR TERMINER 2025
THE SWEETEST WAY TO END 2025

Trois textures de chocolat aux fruits rouges, glace à la vanille et douceurs de fruits
Three chocolate textures with red fruits, vanilla ice cream and fruit sweets

Turrons et biscuits “neules”
Nougat and wafer rolls

No. 05	CAVE	<i>Winery</i>
--------	------	---------------

Vin blanc : Inspirador Perelada DO Empordà
White wine: Inspirador Perelada DO Empordà

Vin rouge : Viña Salceda La Rallanilla
Red wine: Viña Salceda La Rallanilla

Cava Perelada Brut Réserve
Perelada Brut Reserva Cava

Eaux minérales
Mineral waters

12 raisins porte-bonheur – Cotillon et musique d’ambiance
12 lucky grapes – Party favours and background music

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

130 €
TVA incluse / VAT Included