

6 de desembre 21H
SOPAR DE GALA

10 anys
inspirant moments

RESERVES:

973 299 212 / 679 166 197
eventos@hotelvellafarga.com


**RELAIS &
CHATEAUX**

La vella farga
UNIQUE ~ HOTEL

6 de desembre 21H

SOPAR DE GALA 10 ANYS

Escuma de ceps amb bacó cruixent,
pa de sègol i tòfona fresca.

Consomé clarificat de tomàquet amb esfera de gamba
vermella farcida de brandada de bacallà i oli d'alfàbrega.

Tartaleta de remolatxa rostida, formatge fresc de cabra,
gel de cítrics i pinyons torrats.

Croqueta líquida de xai, formatge cremós,
allioli de romaní i terra d'oliva negra.

Tàrtar de llonganissa fresca fumada amb adobats,
mostassa antiga i perles d'arbequina.

Mosaic de llobarro amb nori, cremós d'espinaç,
gel de miso i crocant de tapioca.

Carrillera de porc, iogurt i herbes
amb crema de patata i suc reduït.

Mousse de poma i mel, terra de nou,
gel de poma àcida i toffee tebi de ratafia.

Vi blanc: Javier Sanz. D.O Rueda

Vi negre: Camins del Priorat. D.O Priorat

Cava: Oriol Rossel brut nature Reserva. D.O Cava

PREU: 120€



XMAS MARKET

6-7 DE DESEMBRE

La vella farga
UNIQUE - HOTEL 10 anys



LA VELLA FARGA MARKET 2025

DISSABTE 6 DE DESEMBRE

11:00 hores

Inauguració de la 5a edició
de LVF Xmas Market

12:00 hores

Taller experiència beauty per cuidar
la teva pell de manera conscient,
fresca i natural ***Gratuït**

12:00 - 13:30 hores

Concert acústic amb Rocío

14:00 - 16:00 hores

Dinar popular especialment pensat i
preparat pel nostre xef Erick Gámez
i la cap de cuina Teresa Badrenas

16:30 hores

Taller experiència beauty per
cuidar la teva pell de manera conscient,
fresca i natural ***Gratuït**

16:15 - 17:45 hores

Duet acústic amb Biel Font & Teo

18:00 hores

Encesa de llums amb el propietari
de La Vella Farga Martí Angrill,
l'actriu Macarena Gómez
i l'artista Aldo Comas

18:30 - 19:30 hores

Desfilada "10 anys, 10 essències"
Els 10 anys de la Vella Farga,
damunt la passarel·la

20:30 hores

Sopar de gala inspirat en el
desè aniversari de La Vella Farga
especialment pensat i preparat pel
nostre xef Erick Gámez
i la cap de cuina Teresa Badrenas

21:00 - 22:30 hores

Duet de soul, jazz i pop
amb Ivette & Ray

DIUMENGE 7 DE DESEMBRE

12:00 - 13:00 hores

Talk especial 10 anys La Vella Farga
amb la periodista María Almenar
i el propietari de La Vella Farga
Martí Angrill "10 anys de La Vella Farga:
Història, visió i futur"

12:30 - 14:00 hores

Concert acústic amb M & M

14:00 - 16:00 hores

Dinar popular especialment pensat
i preparat pel nostre xef Erick Gámez
i la cap de cuina Teresa Badrenas

16:30 - 18:00 hores

Concert acústic amb Xènia Delgado





MENÚ MERCAT DE NADAL 2025

APERITIU

Truita marinada en remolatxa
amb crema agra,
gel de cítrics i ceba crocant

PRIMER PLAT

Arròs melós de muntanya
amb bolets, costella confitada
i tòfona de tardor

SEGON PLAT

Galta glacejada amb cacau,
puré d'api-rave, cruixent de ceba
i aire de romaní

POSTRE

Cremós de formatge,
fruits vermells fermentats,
ratafia i crumble d'ametlla

Preu per persona
45,00 € (begudes a part)

