

Gaudeix del Nadal amb nosaltres 2017/2018
Disfruta de la Navidad con nosotros 2017/2018

Benvinguts

Bienvenidos



www.xaletdemontjuic.com



Menú de Navidad 25.12.2017
Menú de Nadal 25.12.2017

PER A COMPARTIR A TAULA / PARA COMPARTIR EN LA MESA

Terrina de fetge d'ànec amb torradetes i vi dolç / Terrina de hígado de pato con tostaditas y vino dulce

Blinis amb crema de mantega i salmó fumat / Blinis con crema de mantequilla y salmón ahumado

Bunyols de marisc / Buñuelos de marisco

PRIMER PLAT A ESCOLLIR / PRIMER PLATO A ESCOGER

Amanida d'alvocat i gambes vermelles, "crudités" i germinats / Ensalada de aguacate y gambas rojas, "crudités" y germinados

o

Sopa de galets amb "pilota" / Sopa de galets con pelota

o

Caneló de peix i marisc amb crema de crustacis / Canelón de pescado y marisco con crema de crustáceos

SEGON PLAT A ESCOLLIR / SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Suquet de rap a la marinera amb closques / "Suquet" de rape a la marinera con cáscaras

o

Pollastre farcit a la catalana amb espinacs, panses i pinyons / Pollo relleno a la catalana con espinacas, pasas y piñones

o

Llom de cèrvol amb fruits vermells i salsa de xocolata / Lomo de ciervo con frutos rojos y salsa de chocolate

Mousse de Xixona, salsa de xocolata i crumble d'avellanes /

Mousse de Jijona, salsa de chocolate y crumble de avellanas

CELLER / BODEGA

Vi Blanc / Vino Blanco: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedès)

Vi Negre / Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aigües Minerals / Aguas Minerales

Cafès, descafeïnats herbes i infusions / Cafés, descafeïnados, hierbas e infusiones

Turrons i neules / Turrones y neulas

Preu per persona: 79,00 € + IVA

Precio por persona: 79,00 € + IVA

Menú de Sant Esteve 26.12.2017

Menú de San Esteban 26.12.2017

PER A COMPARTIR A TAULA / PARA COMPARTIR EN LA MESA

Terrina de fetge d'ànec amb torradetes i vi dolç / Terrina de hígado de pato con tostaditas y vino dulce
Blinis amb crema de mantega i salmó fumat / Blinis con crema de mantequilla y salmón ahumado
Bunyols de marisc / Buñuelos de marisco

PRIMER PLAT A ESCOLLIR / PRIMER PLATO A ESCOGER

Caneló de Sant Esteve amb beixamel i parmesà / Canelón de "Sant Esteve" con bechamel y parmesano

o

Amanida de llagostins, pinya rostida i emulsió de crustacis / Ensalada de langostinos, piña rustida y emulsión de crustáceos

o

Crema de peix amb entrebancs i els seus rouille / Crema de pescado con tropezones y sus rouille

SEGON PLAT A ESCOLLIR / SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Suprema de llobarro a la planxa amb verduretes / Suprema de lubina a la plancha con verduras

o

Pollastre de pagès rostit amb patatetes, ceba, tomàquet i vi ranci / Pollo de "pagès" asado con patatitas, cebolla, tomate y vino rancio

o

Filet de vedella a l'aroma de romaní, escalunyes, carbassa i demi glace /

Filete de ternera al aroma de romero, chalotas, calabaza y demi glace

Mousse de Xixona, salsa de xocolata i crumble d'avellanes /

Mousse de Jijona, salsa de chocolate y crumble de avellanas

CELLER / BODEGA

Vi Blanc / Vino Blanco: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedès)

Vi Negre / Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Ribera del Duero)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aigües Minerals / Aguas Minerales

Cafès, descafeïnats herbes i infusions / Cafés, descafeïnados, hierbas e infusiones

Turrns i neules / Turrones y neulas

Preu per persona: 75,00 € + IVA

Precio por persona: 75,00 € + IVA