



Menú de San Esteban

Para compartir en mesa

Terrina de hígado de pato con tostaditas y vino dulce
Blinis con crema de mantequilla y salmón ahumado
Buñuelos de marisco

Primer plato a escoger

Canelón de "Sant Esteve" con bechamel y parmesano
o
Ensalada de langostinos, piña asada y emulsión de crustáceos

Plato principal a escoger

Suprema de lubina a la plancha con verduritas
o
Filete de ternera de Girona al aroma de romero, chalotas, calabaza y demi glace

Postre

Mousse de Jijona, salsa de chocolate y crumble de avellanas

Bodega

Vino Blanco: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedès)
Vino Tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Oriol Rossell Brut Nature
Aguas Minerales

Cafés, descafeinados, hierbas e infusiones
Turrone y neulas

Precio por persona: 82 € (IVA incluido)

Mínimo 4 pax

Menú Infantil

Aperitivo

Patatas chips
Aceitunas rellenas de anchoa
Mini fuets con picos

Primer plato a escoger

Sopa de galets con albóndigas
o
Canelones de 3 carnes con salsa bechamel

Plato principal a escoger

Escalope de solomillo de ternera con patatas fritas
o
Medallón de rape con patatas fritas

Postre

Surtido de helados
o
Tarta de turrón con chocolate caliente

Bodega

Aguas minerales
Refrescos

Precio por persona: 39 € (IVA incluido)
(menores de 12 años)

