Menú de Navidad

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

Ensalada de aguacate y gambas rojas, "crudités" y germinados

Sopa de galets con pelota

Canelón de carne rustida y foie con salsa de queso

Plato principal a escoger

Suprema de lubina con salsa marinera y berberechos king size

Pollo relleno a la catalana con espinacas, pasas y piñones

Filet de vaca madurada a la brasa con graten de patatas y crema de estragón

Postre

Cheesecake de turrón de Xixona

Bodega

Vino blanco: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedés)

Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aguas minerales

Cafés, descafeinados, hierbas e infusiones

Turrones y neulas



Precio por persona: 98€ (IVA incluido)

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)



Menú de Navidad

Menú Vegetariano, vegano y sin gluten

Aperitivo

Chupito de crema de puerro al estilo oriental

Esfera de aceituna con vermut y naranja

Chips de tubérculos especiados

Primer plato a escoger

Champiñones a la crema con huevo poché y germinados

Ensalada de hojas con emulsión de aguacate, fresas y habitas confitadas

Crema de tupinambo con mermelada de piquillos

Plato principal a escoger

Arroz meloso de setas con puerro crujiente

Cazuelita de alcachofas con patata y setas

Suprema de lubina con salsa marinada y berberechos King Size

Postre

Carpaccio de piña con sorbete de limón

Bodega

Vino blanco: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedés)

Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aguas minerales

Cafés, descafeinados, hierbas e infusiones

Turrones y neulas

Precio por persona: 98€ (IVA incluido)

