NOCHEBUENA 24 DE DICIEMBRE DE 2025

APERITIVOS

Bocado de jamón ibérico con pan de coca Croqueta de gambas con emulsión de su coral Cilindro relleno de steak tartar





ENTRANTE

Ensalada de aguacate con langostinos, mango y perlas de aceite.

O

Bisque de gambas rojas con tartar de carabineros, crema fresca.

PRINCIPAL

Merluza con pilpil de limón, jugo de oliva verde y encurtidos.

O

Espalda de cordero deshuesado con cremoso de manzana y jugo de carne con orejones

POSTRE

Tronquito de Navidad de trufa y nata.

0

Tartaleta de crema catalana con frambuesas Turrones y barquillos.

BEBIDAS INCLUÍDAS:

Vino blanco, tinto y cava Mastinell D.O Penedès Cervezas, aguas, refresco o zumos Café e infusiones



DÍA DE NAVIDAD 25 DE DICIEMBRE DE 2025

APERITIVOS

Dado de salmón marinado con crema agria y cítricos Croqueta de jamón Bombón de foie con hojaldre caramelizado





ENTRANTE

Escudella y Carn d'olla.

PRINCIPAL

Capón con relleno navideño, pure de patatas y jugo de carne.

O

Rodaballo con crema de hinojo, zanahorias glaseadas, meunière de lima y alcaparras.

POSTRE

Tronquito de Navidad de trufa y nata.

0

Rocher de chocolate con leche.

Turrones y barquillos

BEBIDAS INCLUÍDAS:

Vino blanco, tinto y cava Mastinell D.O Penedès Cervezas, aguas, refresco o zumos Café e infusiones



SAN ESTEBAN 26 DE DICIEMBRE DE 2025

APERITIVOS

Bocado de jamón ibérico con pan de coca Croqueta de gambas con emulsión de su coral Cilindro relleno de steak tartar





ENTRANTE

Canelones de San Esteban.

O

Ensalada de salmón marinado en casa con cítricos, frambuesas y pepino encurtido.

PRINCIPAL

Rape con fondo de plancton marino, berberechos y salicornia.

C

Solomillo de ternera con cremoso de coliflor tostada, cebolleta asada y salsa de "Martini Rosso"

POSTRE

Tarta de queso manchego con lima y helado de mandarina.

O

Galleta sablé con mouse de tres chocolates.

Turrones y barquillos.

BEBIDAS INCLUÍDAS:

Vino blanco, tinto y cava Mastinell D.O Penedès Cervezas, aguas, refresco o zumos Café e infusiones



FIN DE AÑO 31 DE DICIEMBRE DE 2025

APERITIVOS

Carpaccio de vieira con tartar de gambas.

Almejas con salsa de azafrán y piñones.

Croqueta de jamón ibérico con aire de idiazabal.

Cilindro relleno de steak tartar.





MENÚ MEDIAS RACIONES

Foie mi cuit caramelizado con frutos rojos, manzana ácida y pan sardo.

Rodaballo con beurrè noissette, berberechos, salicornia y lima. Solomillo de ternera con puré cremoso de patata, foie y jugo de carne

POSTRE

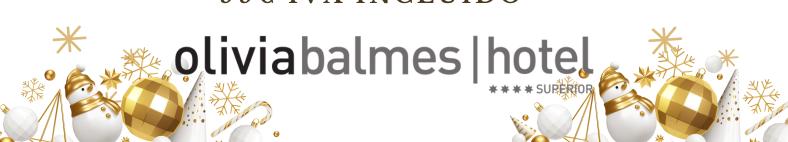
Macarón XL de chocolate con crujiente de pistacho y helado.

Turrones y barquillos

Uvas de la suerte.

BEBIDAS INCLUÍDAS:

Vino blanco, tinto y cava Mastinell D.O Penedès Cervezas, aguas, refresco o zumos Café e infusiones



DÍA DE REYES 6DEENERO DE 2026

APERITIVOS

Bocado de jamón ibérico con pan de coca Croqueta de gambas con emulsión de su coral Cilindro relleno de steak tartar





ENTRANTE

Tartar de salmón con frutos rojos y aguacate.

 \bigcirc

Pulpo con fondo de gnocchi y salsa de mantequilla cítrica

PRINCIPAL

Lubina con crema de pimientos asados, cebolla roja, piparras y alcaparras

0

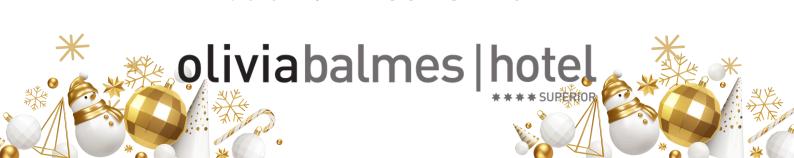
solomillo de ternera con cremoso de coliflor, cebolla asada y jugo de carne

POSTRE

Tortell de Reis
Turrones y barquillos

BEBIDAS INCLUÍDAS:

Vino blanco, tinto y cava Mastinell D.O Penedès Cervezas, aguas, refresco o zumos Café e infusiones



MENÚ INFANTIL

APERITIVOS

Chips.

Olivas.

Croquetas de jamón.

ENTRANTE

Sopa de galets.

 \bigcirc

Macarrones a la boloñesa.

PRINCIPAL

Escalopa de ternera con patatas fritas

O

Fingers de merluza.

POSTRE

Brownie.

 \bigcirc

Helados.

Turrones y barquillos

BEBIDAS INCLUÍDAS:

Aguas, refresco o zumos





