



MENÚ DE NADAL

Palau de Bellavista by URH

FONTANA D'OR NADALENC

Gran cocktail - 59 €

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

APERITIUS FREDS

Cruixents de llegums amb cúrcuma
Crujientes de legumbres con cúrcuma

Finger d'anxova de l'Escala
Finger de anchoa de l'Escala

Gotet de còctel de gambes, alvocat i mango
Vasito de cóctel de gambas, aguacate y mango

Tataki de tonyina amb sèsam, mel i maionesa suau de wasabi
Tataki de atún con sésamo, miel y mayonesa suave de wasabi

Mini cupcake de foie amb codony
Mini cupcake de foie con membrillo

Bunyol nadalenc farcit de crema de torró salat
Buñuelo navideño relleno de crema de turrón salado

APERITIUS CALENTS

Les nostres croquetes de Nadal
Nuestras croquetas de Navidad

Pizzeta de foie amb mozzarella trufada i ceba caramel·litzada
Pizzeta de foie con mozzarella trufada y cebolla caramelizada

Cruixent d'ànec amb peres i reducció de garnatxa
Crujiente de pato con peras y reducción de garnacha

Mini quiche de gamba i porros
Mini quiche de gambas y puerros

Gyozas de llagostins amb maionesa d'ostres
Gyozas de langostinos con mayonesa de ostras

Mini burger de carn d'olla i ceps
Mini burger de carne de olla y setas

ESTACIONS

Estació temàtica de formatges amb crackers i confitures
Estación temática de quesos con crackers y confituras

Estació d'embotits ibèrics amb coca de pa amb tomàquet
Estación de embutidos ibéricos con coca de pan con tomate

Bufet d'arròs sec de costella de porc, trompetes i romesco
Buffet de arroz seco con costilla de cerdo, trompetas y romesco

ESTACIO DE DOÇOS

Assortiment de fruites naturals
Surtido de frutas naturales

Varietat de les nostres millors elaboracions dolces de l'obrador
Variedad de nuestras mejores elaboraciones dulces del obrador

Dolços nadalencs
Dulces navideños

CELLER

Vi blanc Lasurreal D.O. Empordà
Vino blanco Lasurreal D.O. Empordà

Vi negre Lasurreal D.O. Empordà
Vino tinto Lasurreal D.O. Empordà

Copa de cava D.O. Empordà

Aigua, cafè i infusions
Agua, café e infusiones



LES PEDRERES NADAL

Menú 1 - 55 €

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

APERITIUS PER COMPARTIR A TAULA

Encenalls d'ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Virutas de ibérico con coca de pan con tomate

Finger d'anxova de l'Escala
Finger de anchoa de l'Escala

Bunyol nadalenc farcit de crema salada
de torró i mel
Buñuelo navideño relleno de crema salada
de turrón y miel

Mini cupcake de foie amb codony
Mini cupcake de foie con membrillo

Gyozas de llagostí amb salsa d'ostres
Gyozas de langostino con salsa de ostras

Croquetes de Nadal Bellavista
Croquetas de Navidad Bellavista

PRINCIPAL

Suprema de corball sobre cremós de patata
amb salsa beurre blanc, musclos i espàrrecs
Suprema de corvina sobre cremoso de patata
con salsa beurre blanc, mejillones y espárragos

POSTRE

El nostre pastisset nadalenc de mousse de torró
i festuc amb fruits vermells
Nuestro pastelito navideño de mousse de turrón
y pistacho con frutos rojos

CELLER

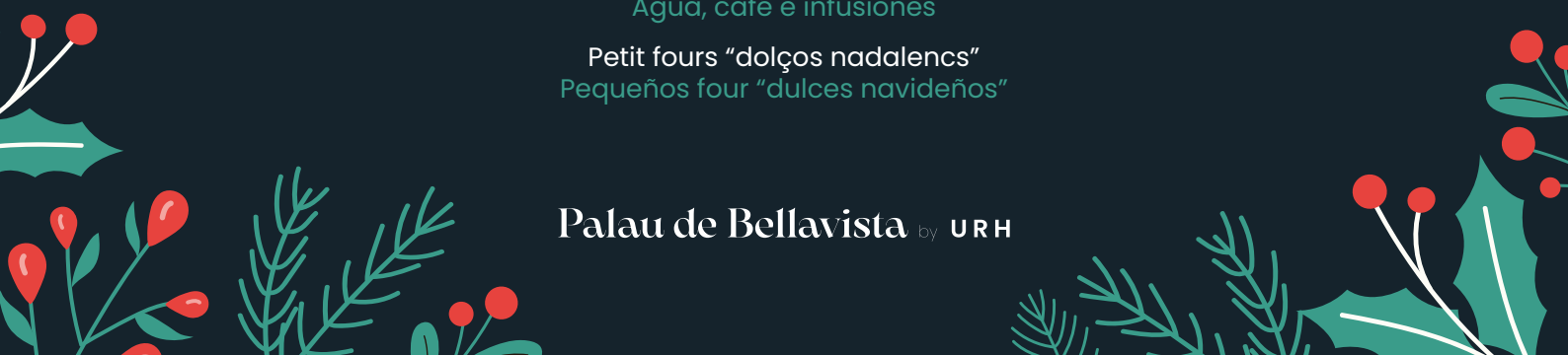
Vi blanc Lasurreal D.O. Empordà
Vino blanco Lasurreal D.O. Empordà

Vi negre Lasurreal D.O. Empordà
Vino tinto Lasurreal D.O. Empordà

Copa de cava D.O. Empordà

Aigua, cafè i infusions
Agua, café e infusiones

Petit fours "dolços nadalencs"
Pequeños four "dulces navideños"



Palau de Bellavista by URH



GALLIGANTS NADAL

Menú 2 - 55 €

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

APERITIUS PER COMPARTIR A TAULA

Encenalls d'ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Virutas de ibérico con coca de pan con tomate

Finger d'anxova de l'Escala
Finger de anchoa de l'Escala

Bunyol nadalenc farcit de crema salada
de torró i mel
Buñuelo navideño relleno de crema salada
de turrón y miel

Mini cupcake de foie amb codony
Mini cupcake de foie con membrillo

Gyozas de llagostí amb salsa d'ostres
Gyozas de langostino con salsa de ostras

Croquetes de Nadal Bellavista
Croquetas de Navidad Bellavista

PRINCIPAL

Lingot melós de porc ibèric amb milfulls de patata
trufada i salsa de vi dolç
Lingote meloso de cerdo ibérico con milhojas
de patata trufada y salsa de vino dulce

POSTRE

El nostre pastisset nadalenc de mousse de torró
i festuc amb fruits vermells
Nuestro pastelito navideño de mousse de turrón
y pistacho con frutos rojos

CELLER

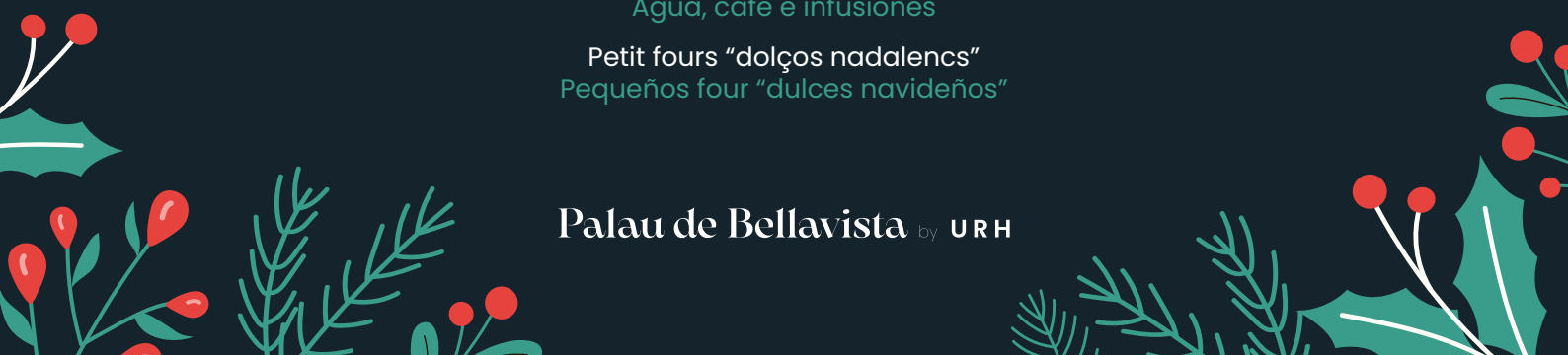
Vi blanc Lasurreal D.O. Empordà
Vino blanco Lasurreal D.O. Empordà

Vi negre Lasurreal D.O. Empordà
Vino tinto Lasurreal D.O. Empordà

Copa de cava D.O. Empordà

Aigua, cafè i infusions
Agua, café e infusiones

Petit fours "dolços nadalencs"
Pequeños four "dulces navideños"



Palau de Bellavista by URH



ONYAR NADAL

Menú 3 - 65 €

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

APERITIUS PER COMPARTIR A TAULA

Encenalls d'ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Virutas de ibérico con coca de pan con tomate

Assortit de formatges artesanals
Surtido de quesos artesanales

Bunyol nadalenc farcit de crema salada
de torró i mel
*Buñuelo navideño relleno de crema salada
de turrón y miel*

Croquetes de Nadal Bellavista
Croquetas de Navidad Bellavista

ENTRANT

Caneló de carn d'olla amb salsa de foie i ceps
Canelón de carne de olla con salsa de foie y setas

PRINCIPAL

Filet de rapet amb zamburiña i suquet de coco i safrà
Filete de rape con zamburiña y suquet de coco y azafrán

POSTRE

El nostre pastisset nadalenc de mousse de torró
i festuc amb fruits vermells
*Nuestro pastelito navideño de mousse de turrón
y pistacho con frutos rojos*

CELLER

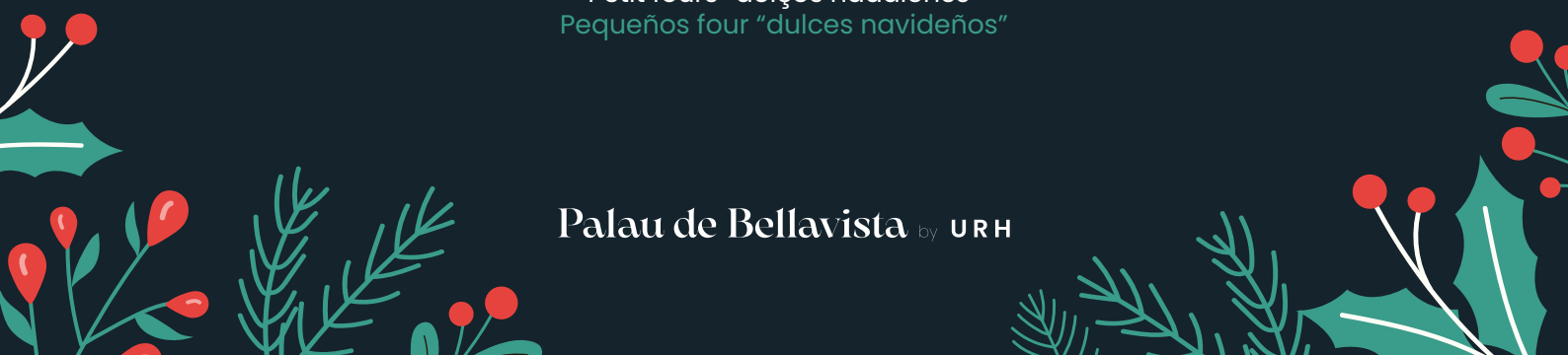
Vi blanc Lasurreal D.O. Empordà
Vino blanco Lasurreal D.O. Empordà

Vi negre Lasurreal D.O. Empordà
Vino tinto Lasurreal D.O. Empordà

Copa de cava D.O. Empordà

Aigua, cafè i infusions
Agua, café e infusiones

Petit fours "dolços nadalencs"
Pequeños four "dulces navideños"



Palau de Bellavista by URH



LA MURALLA NADAL

Menú 4 - 65 €

IVA INCLÒS / IVA INCLUIDO

APERITIUS PER COMPARTIR A TAULA

Encenalls d'ibèric amb coca de pa amb tomàquet
Virutas de ibérico con coca de pan con tomate

Assortit de formatges artesanals
Surtido de quesos artesanales

Bunyol nadalenc farcit de crema salada
de torró i mel
Buñuelo navideño relleno de crema salada
de turrón y miel

Croquetes de Nadal Bellavista
Croquetas de Navidad Bellavista

ENTRANT

Crema de marisc amb roll de carbassó i mascarpone
amb caviar d'arengada
Crema de marisco con rollo de calabacín y mascarpone
con caviar de arenque

PRINCIPAL

Melós de vedella amb salsa de ratafia, fruits secs i poma rostida
Meloso de ternera con salsa de ratafia, frutos secos y manzana asada

POSTRE

El nostre pastisset nadalenc de mousse de torró
i festuc amb fruits vermells
Nuestro pastelito navideño de mousse de turrón
y pistacho con frutos rojos

CELLER

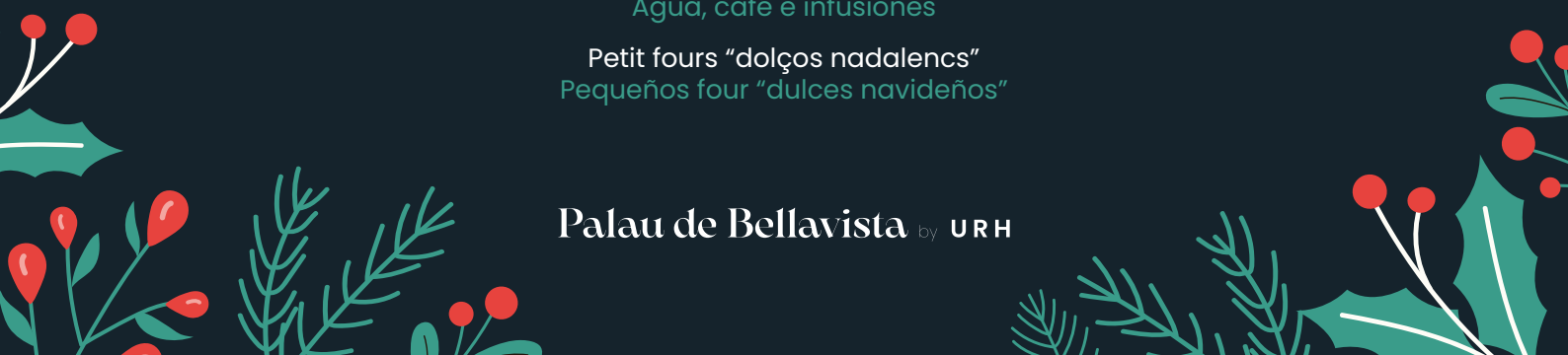
Vi blanc Lasurreal D.O. Empordà
Vino blanco Lasurreal D.O. Empordà

Vi negre Lasurreal D.O. Empordà
Vino tinto Lasurreal D.O. Empordà

Copa de cava D.O. Empordà

Aigua, cafè i infusions
Agua, café e infusiones

Petit fours "dolços nadalencs"
Pequeños four "dulces navideños"



Palau de Bellavista by URH



CONDICIONS DE CONTRACTACIÓ

Condiciones de contratación

Dispossem de menús per a dietes especials; cal comunicar al·lèrgies o necessitats específiques abans de la reserva. El servei té una durada de dues hores i mitja. El dinar no podrà començar més enllà de les 14:00 h i el sopar més enllà de les 21:00 h. Si el servei s'allarga més de les 16:30 h en el dinar o més de les 23:30 h en el sopar, s'aplicarà un suplement del 25% cada mitja hora.

Tots els comensals han de triar el mateix menú. En el moment de la confirmació de la reserva, es farà un pagament del 50% del total i la resta deu dies abans. En cas que el servei es realitzi en un espai privat, s'aplicarà un suplement de 5,00 € per persona, i si és a la terrassa, el suplement serà de 15,00 € per persona.

Els nostres menús inclouen tot el necessari perquè pugueu gaudir de la vostra celebració sense preocupar-vos de res. En el format d'aperitiu s'inclou mitja ampolla de vi per persona, dues consumicions de refresc o cervesa, aigua i cafès. En el format de menú assegut s'inclou mitja ampolla de vi per persona, aigua, cafès i pa.

Disponemos de menús para dietas especiales; es necesario comunicar alergias o necesidades específicas antes de la reserva. El servicio tiene una duración de dos horas y media. La comida no podrá comenzar más allá de las 14:00 h y la cena más allá de las 21:00 h. Si el servicio se prolonga más de las 16:30 h en la comida o más de las 23:30 h en la cena, se aplicará un suplemento del 25% cada media hora.

Todos los comensales deben elegir el mismo menú. En el momento de la confirmación de la reserva, se realizará un pago del 50% del total y el resto diez días antes. En caso de que el servicio se realice en un espacio privado, se aplicará un suplemento de 5,00 € por persona, y si es en la terraza, el suplemento será de 15,00 € por persona.

Nuestros menús incluyen todo lo necesario para que podáis disfrutar de vuestra celebración sin preocuparos por nada. En el formato de aperitivo se incluye media botella de vino por persona, dos consumiciones de refresco o cerveza, agua y cafés. En el formato de menú sentado se incluye media botella de vino por persona, agua, cafés y pan.



Palau de Bellavista

by URH