MENÚ Nochebuena

APERITIVOS

Copa de bienvenida
Bocadito de nuestro foie micuit con anguila y manzana
caramelizada
Mini brioche de tartar de salmón con mayonesa de
kimchie
Mini croqueta de jamón

PRIMERO

Ensalada de carpaccio de gambas con tomate, uvas, rúcula y gel de lima y albahaca

SEGUNDO

Solomillo de ternera con cremoso de patata violeta y salsa de colmenillas y trufa

Merluza a la bilbaína con base de calabaza y tomates al romero

POSTRES

Ravioli de manzana relleno de mousse de fresa y crema de chocolate blanco con sorbete de fresa

TURRONES Y NEULAS BEBIDAS INCLUÍDAS

Agua, refrescos, vino blanco y tinto Mastinell D.O Penedès Café e infusiones









APERITIVOS

Croqueta de txipirones en su tinta Jamón ibérico con pan con tomate Mini taco de costilla con guacamole y cebolla encurtida Brioche relleno de tartar de atún con mayonesa de kimchie

PRIMERO

Escudella de Nadal con pilota y galets y su carn d'olla

SEGUNDO A ESCOGER

Pularda rellena a la catalana con salsa de carne, espinacas y piñones

Rodaballo con verduritas baby y sabayón de azafrán y romero

POSTRES

Tronquito de Navidad con helado de nata

TURRONES Y NEULAS

BEBIDAS INCLUÍDAS

Agua, refrescos, vino blanco y tinto Mastinell D.O Penedès Café e infusiones









APERITIVOS

Jamón ibérico con pan con tomate Pan de cristal con escalivada y anchoas Croquetas de carrillera con all i oli de tomillo

PRIMERO

Nuestros canelones de asado con bechamel trufada

SEGUNDO A ESCOGER

Solomillo de ternera con milhojas de patata y salsa de Pedro Ximénez

Merluza de anzuelo sobre base de boniato, tomates confitados y verduras baby

POSTRES

Semiesfera de mango y menta con cobertura de chocolate blanco y sorbete de mango

TURRONES Y NEULES

BEBIDAS INCLUÍDAS

Agua, refrescos, vino blanco y tinto Mastinell D.O Penedès Café e infusiones









Copa de cava con infusión de frutos rojos

APERITIVO

Pan de cristal con jamón y tomate
Ostras frescas con salsa ponzu
Croqueta de cocido
Cucharita de tiradito de corvina con fresa
Mini cono de guacamole con brandada de bacalao y
huevas de salmón

MENÚ

Ensalada de bogavante con rúcula, mango y aguacate ½ Rodaballo con base de puerro confitado, mini zanahoria y salsa beurre blanc ½ Solomillo con cremoso de patata trufada, foie, risotto de orzo y salsa de carne

PREPOSTRE

Tartar de fresas maceradas en balsámico con chantilly

POSTRE

Lingote de chocolate con interior de naranja y helado de nata

TURRONES Y NEULES UVAS PETIT FOURS

BEBIDAS INCLUÍDAS

Agua, refrescos, vino blanco y tinto Mastinell D.O Penedès Café e infusiones









APERITIVO

Chips vegetales Jamón ibérico con pan de coca con tomate Croquetas caseras de jamón

PARA COMENZAR

Canelones de asado o Sopa de galets

SEGUNDO

Hamburguesa Olivia con patatas fritas o Fingers de pollo con patatas fritas

POSTRE

Helado

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua mineral Refrescos

39 € (IVA INCL.) (Hasta 10 años)





