



MENÚS DE NAVIDAD

MENÚ NAVIDAD 1

Ensalada de granada y jamón con
vinagreta de frutos rojos

○



Vichyssoise caliente
con aceite de pistachos y parmesano

PRINCIPAL A ESCOGER



Filete de merluza a la plancha con salsa de
naranja, langostinos y estragón

○

Redondo de pollo relleno de foie
con salsa de higos y nueces

POSTRES



Pastel tres chocolates
Barquillos y turrones

Café o infusión

Bodega: Vino Marmellans D.O Catalunya
Aguas minerales, refresco o cerveza



36,00 € IVA INCLUIDO



MENÚS DE NAVIDAD

MENÚ NAVIDAD 2

Tapita “d’escudella con galet i pilota “

y



Ensalada de sardina ahumada
con vinagreta de piquillo

PRINCIPAL A ESCOGER



Filete de dorada con ajo quemado
de soja y espárragos verdes

o

Secreto ibérico confitado
con setas y trufa

POSTRES



Coulant de turrón
Barquillos y turrones

Café o infusión

Bodega: Vino Marmellans D.O Catalunya
Aguas minerales, refresco o cerveza



40,00 € IVA INCLUIDO



MENÚS DE NAVIDAD

MENÚ NAVIDAD 3

Tapita “d’escudella con galet i pilota “

y



Volcán de bagel con aguacate
marinado y salmón ahumado

PRINCIPAL A ESCOGER



Filete de lubina con “suquet” de romesco y
patata confitada

o

Confit de pato con manzana
ácida y verduritas

POSTRES



Semi-frio de coco, mango y maracuya
Barquillos y turrones

Café o infusión

Bodega: Vino Marmellans D.O Catalunya
Aguas minerales, refresco o cerveza



48,00 € IVA INCLUIDO



MENÚS DE NAVIDAD

MENÚ NAVIDAD 4

Tapita “d’escudella con galet i pilota”

y



Ensalada de atún fresco escabechado
con jerez y jengibre

PRINCIPAL A ESCOGER

Lomo de salmón a la plancha con wok de
verduritas y esferas de llimón

o

Meloso de ternera y graten con reducción
de foie-gras y Priorat



POSTRES



Pastel de queso Manchego
Barquillos y turrones acompañados
de una copa de cava

Café o infusión

Bodega: Vino Marmellans D.O Catalunya
Alsina & Sardà Brut Nature D.O. Cava
Agua mineral, refresco o cerveza



50,00 € IVA INCLUIDO



MENÚS DE NAVIDAD



MENÚ NAVIDAD 5

ENTRANTES A COMPARTIR

Tapita “d’escudella con galet i pilota”
Cuchara de tartar de gamba blanca con lima
Piruleta de foie-gras con frutos rojos
Jamón ibérico y pan de coca con tomate
Crocante de langostino con algas y teriyaki
Ravioli de butifarra del Perol y cebolla confitada
Vieira a la plancha con
confitura de naranja amarga

PRINCIPAL A ESCOGER

Lomo de bacalao con muselina de membrillo
o
Tarrina de cabrito con crema fina de patata
y cebollitas glaseadas

POSTRES

Pastel de pistachos
Barquillos y turrones acompañados
de una copa de cava

Café o infusió
Bodega: Vino Marmellans D.O Catalunya
Alsina & Sardà Brut Nature D.O. Cava
Aguas minerales, refresco o cerveza

60,00 € IVA INCLUIDO



MENÚS DE NAVIDAD

MENÚ NAVIDAD 6

APERITIVO DE PIE

FRÍOS

Chips de verduras con sales aromatizadas
Trikinis de salmón y mascarpone con textura de aguacate
Cuchara de tartar de gamba blanca con lima
Piruleta de foie-gras con frutos rojos
Tostada con tartar de piquillo y sardina ahumada
Jamón ibérico y pan de coca con tomate
Surtido de quesos artesanos
con frutos secos y membrillo

CALIENTES

Buñuelos de bacalao con romesco
Calamares a la andaluza
Surtido de croquetas:

espinacas y queso
de rústido

Crocante de langostino con algas y teriyaki
Vieira a la plancha con confitura de naranja amarga
Ravioli de bogavante

POSTRES

Surtido de macarons
Barquillos y turrones acompañados
de una copa de cava

Café o infusión
Bodega: Vino Marmellans D.O Catalunya
Alsina & Sardà Brut Nature D.O. Cava
Aguas minerales, refresco o cerveza

64,00 € IVA INCLUIDO



MENÚS DE NAVIDAD

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

Chips de verduras con sales aromatizadas

Degustación de olivas: Gordal, partidas,
verdes y de Aragón

Sandwich de salmón y mascarpone con textura
de aguacate

16,00 € IVA INCLUIDO



SERVICIO DE COPA DE CAVA

Copa de cava por persona

Alsina & Sardà Brut Nature D. O. Cava

7,00 € IVA INCLUIDO



OBSERVACIONES

Se requiere reserva previa para todos los menús.

Imprescindible comunicar la elección de carne o pescado
con un mínimo de 72 horas antes del servicio.

Imprescindible comunicar alergias o intolerancias con un
mínimo de 72 horas antes del servicio.

Suplemento de barra libre 2 horas : 40€ por persona
Iva incluido.