

MENÚ 25 DICIEMBRE

NAVIDAD

ENTRANTES A COMPARTIR

ALMEJAS

con dulce salsa de tomate y albahaca

TABLA CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, LOMO IBÉRICO Y QUESO CURADO DE OVEJA
acompañado de pan con tomate

LANGOSTINOS DE HUELVA

con una ligera mayonesa wasabi

PRIMERO

"ESCUDELLA" DE NAVIDAD
con mini galets i albóndigas

SEGUNDO

ENTRECOT A LA BRASA

con salsa roquefort o salsa pimienta verde
con suflé de patata con trufa blanca

SUPREMA DE LUBINA SALVAJE

con puré de calabaza anisada y hojaldre de verduras

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

con compota de manzana Grand Smith

POSTRE

DÚO DE CHOCOLATE

Bodega

Vino Lo Virol Blanco DO Costers del Segre
Vino Tinto Maestro Botiller Crianza DO Rioja
Cava Gramona La Cuvee Brut Reserva

45€/PERS.

El menú incluye
Café o infusión,
Petit Fours
Navideños, agua,
refresco o cerveza

MENÚ 26 DICIEMBRE

SAN ESTEBAN

ENTRANTES A COMPARTIR

ALMEJAS

con dulce salsa de tomate y albahaca

TABLA CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, LOMO IBÉRICO Y QUESO CURADO DE OVEJA
acompañado de pan con tomate

LANGOSTINOS DE HUELVA

con una ligera mayonesa wasabi

PRIMERO

CANELÓN DE PULARDA
con bechamel trufada

SEGUNDO

ENTRECOT A LA BRASA

con salsa roquefort o salsa pimienta verde
con suflé de patata con trufa blanca

SUPREMA DE LUBINA SALVAJE

con puré de calabaza anisada y hojaldre de verduras

SECRETO IBÉRICO DE BELLOTA

con compota de manzana Grand Smith

POSTRE

RECUERDOS TROPICALES

Bodega

Vino Lo Virol Blanco DO Costers del Segre
Vino Tinto Maestro Botiller Crianza DO Rioja
Cava Castell de Peralada Stars Brut

45€/PERS.

El menú incluye
Café o infusión,
Petit Fours
Navideños, agua,
refresco o cerveza

MENÚ 31 DICIEMBRE

FIN DE AÑO

ENTRANTES A COMPARTIR

NUESTRO JARDÍN DE "ESQUEIXADA"
de bacalao con cebolla dulce

TABLA CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, LOMO IBÉRICO Y QUESO CURADO DE OVEJA
acompañado de pan con tomate

MINI COCKTAIL DE GAMBAS

con salsa ligeramente ahumada

PRIMERO

CANELÓN DE BOGAVANTE
con crema de gambas

SEGUNDO

SOLOMILLO DE TERNERA

con salsa café París y verduritas baby

POSTRE

LINGOTE DE CHOCOLATE
con praliné de avellanas crujiente

Bodega

Vino Blanco Lo Virol DO Costers del Segre
Vino Tinto Maestro Botiller Crianza D.O. Rioja
Cava Gramona La Cuvee Brut Reserva.

Después de la cena

Copas durante toda la noche a 6€ (en licores seleccionados)
DJ hasta la madrugada

RESOPÓN con mini bocadillos de jamón de bellota

100€/PERS.

El menú incluye
Café o infusión,
cotillón y uvas de
la suerte. Agua,
cerveza o refresco

MENÚ 1 ENERO

AÑO NUEVO

ENTRANTES A COMPARTIR

TABLA CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, LOMO IBÉRICO Y QUESO CURADO DE OVEJA
acompañado de pan con tomate

CARPACCIO DE TERNERA
con virutas de foie y reducción de PX

DADOS DE BACALO A LA ROMANA
con vinagreta de miel

SEGUNDO A ESCOGER

ENTRECOT A LA BRASA
con salsa roquefort o salsa pimienta verde
con gratén de patata con trufa blanca

SUPREMA DE MERLUZA A LA MARINERA
con langostinos y gambas

LINGOTE DE CORDERO
con parmentier de patata trufada

POSTRE

DELICIA DE CHOCOLATE DORADO

Bodega
Vino Lo Virol Blanco DO Costers del Segre
VVino Tinto Maestro Botiller Crianza DO Rioja
Cava Castell de Peralada Stars Brut

38€/PERS.

El menú Incluye
Café o infusión,
Petit Fours
Navideños, agua,
refresco o cerveza

MENÚ 6 ENERO

REYES

ENTRANTES A COMPARTIR

TABLA CON JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA, LOMO IBÉRICO Y QUESO CURADO DE OVEJA
acompañado de pan con tomate

CROQUETAS DE BOGAVANTE

TATAKI DE ATÚN BALFEGÓ
con salsa de soja
y sésamo tostado

SEGUNDO A ESCOGER

ENTRECOT A LA BRASA
con salsa roquefort o salsa pimienta verde
con gratén de patata con trufa blanca

SUPREMA DE LUBINA SALVAJE
con puré de calabaza anisado y hojaldre de verduras

LINGOTE DE CORDERO
con parmentier de patata trufada

POSTRE

ROSCÓN DE REYES

Bodega
Vino Lo Virol Blanco DO Costers del Segre
VVino Tinto Maestro Botiller Crianza DO Rioja
Cava Castell de Peralada Stars Brut

38€/PERS.

El menú Incluye
Café o infusión,
Petit Fours
Navideños, agua,
refresco o cerveza

MENÚ INFANTIL FIESTAS NAVIDAD

Valido para los días 25, 26 de Diciembre,
1 y 6 de Enero

infantil

ENTRANTES

SURTIDO DE FRITOS
Croquetas
Calamares a la andaluza
Chicken fingers

SEGUNDO A ESCOGER

CANELONES GRATINADOS

BUTIFARRA A LA BRASA
con patatas fritas rústicas

TAGLIATELLE
a la boloñesa

POSTRES

Menú infantil disponible para niños
y niñas menores de 12 años

18€/PERS.

Fiestas de Navidad

32€/PERS.

Noche de fin de Año

Disponemos de
salón ludoteca
con monitora
para los más
pequeños.

Let's
Party!

