

Celebra  
las fiestas de  
**Navidad**  
con nosotros  
2020-2021



# Menú de Navidad

## APERITIVO

Bombón de foie con chutney de mango  
Langostino crujiente con salsa romesco

## PRIMER PLATO

Sopa de Navidad con galets y albóndigas  
o  
Ensalada de langostinos sobre fondo de coulis de tomate  
al perfume de albahaca y vinagreta de mostaza y trufa  
o  
Erizos de mar gratinados

## PLATO PRINCIPAL

Tronco de rape con salteado de setas de temporada, alcachofas y salsa de ceps  
o  
Rabo de ternera relleno de foie  
estofado al vino tinto con cremoso de celerí al regaliz  
o  
Pollo relleno y rustido a la catalana con salsa de vino dulce y compota de manzana

## POSTRE

Tronco de Navidad  
  
Agua, cafés, té e infusiones  
Neulas y Turrónes

## BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)  
Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)  
Cava: Freixenet Vintage Reserva

84,20€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 32,20€ PP. IVA INCLUIDO  
(Menores de 12 años)



# Menú de San Esteban

## APERITIVO

Croqueta cremosa de jamón ibérico  
Vasito de cremoso de foie y compota de pera

## PRIMER PLATO

Canelones tradicionales gratinados con bechamel trufada  
O  
Sopa bullabesa con pescado de roca, marisco y tostada de salsa rouille  
O  
Timbal de aguacate, tomate y salmón ahumado  
con ensalada y vinagreta de verduritas y fresones

## PLATO PRINCIPAL

Bacalao con pimiento rojo asado y gratinado  
con alioli de azafrán, espinacas baby, pasas y piñones  
O  
Medallones de solomillo de ternera a la brasa con patata gratén y salsa de foie  
O  
Espalda de cordero al horno (cocción 12h) con patata panadera

## POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla y macadamia

Agua, cafés, té e infusiones  
Neulas y Turrónes

## BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)  
Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)  
Cava: Freixenet Vintage Reserva

74,60€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 32,20€ PP. IVA INCLUIDO  
(Menores de 12 años)



# Menú 1 de Enero

## PRIMER PLATO

Crema de cigalas con langostinos crujientes y verduritas

o

Huevos estrellados con láminas de jamón ibérico

o

Carpaccio de pulpo con patatas confitadas, papada y vinagreta de pimentón

## PLATO PRINCIPAL

Tronco de merluza con crema suave de ajo y tomillo con wok de verduras

o

Meloso de ternera (cocción 12h)  
con cremoso de patata trufada y salsa Oporto

o

Espaldita de cordero al horno (cocción 12h) con patata panadera

## POSTRE

Mousse de tres chocolates con griottes y helado de avellana

Agua, cafés, té e infusiones

## BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

58,80€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 27,30€ PP. IVA INCLUIDO

*(Menores de 12 años)*



# Menú Día de Reyes

## PRIMER PLATO

Canelones de carne tradicionales gratinados

O

Patatas rellenas de bacalao y gambas gratinadas con alioli de crustáceos

O

Ensalada de cangrejo real noruego con cítricos y vinagreta de trufa

## PLATO PRINCIPAL

Bacalao a la llauna

O

Confit de pato con manzana en tres cocciones y salsa de ceps

O

Secreto ibérico a la brasa con foie a la sal y su cremoso de calabaza

## POSTRE

Roscón de Reyes

Agua, cafés, té e infusiones

## BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

49,60€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 27,30€ PP. IVA INCLUIDO

*(Menores de 12 años)*



# Menú Infantil

## PRIMER PLATO

Sopa de Navidad con galets y albóndigas

O

Canelones tradicionales gratinados con queso

O

Macarrones con sofrito natural hecho en casa y carne picada

## PLATO PRINCIPAL

Cordero a la brasa con patatas fritas

O

Filetes de lenguado a la plancha  
con milhojas de patata al gratén y tomate al horno

O

Escalopa de ternera rebozada con patatas fritas

## POSTRE

Helados variados

\*\*\*

Aguas minerales

Refrescos

*(Menores de 12 años)*



# Menú Vegetariano

## PRIMER PLATO

Crema de calabaza con picatostes y espárragos

o

Ensalada de rúcula con pera,  
nueces, parmesano y pesto de albahaca

## PLATO PRINCIPAL

Lasaña de verduras de temporada al gratén con pasas y piñones

o

Canelón de setas silvestres con samfaina de verduras

**POSTRE**  
(SEGÚN EL DÍA)

\*\*\*

**BODEGA**  
(SEGÚN EL DÍA)



# Menú Sin Gluten

## PRIMER PLATO

Crema de calabaza con espárragos

o

Ensalada de rúcula con burrata al pesto y fresones

## PLATO PRINCIPAL

Espalda de cordero asada a baja temperatura  
con patatas confitadas

o

Suprema de dorada con vinagreta de cebollitas perla  
y cremoso de patata y trufa

\*\*\*

PAN SIN GLUTEN

\*\*\*

## POSTRE

Tarta massini individual

\*\*\*

BODEGA  
(SEGÚN EL DÍA)

