

Celebra
les festes de
Nadal
amb nosaltres
2024-2025



Menú de Nadal

APERITIU

Cullereta de pasta brie amb guacamole
Llagostí cruixent amb salsa romesco

PRIMER PLAT

Sopa de Nadal amb galets i mandonguilles
O
Amanida de llagostins sobre fons de coulis de tomàquet
al perfum d'alfàbrega i vinagreta de mostassa i tòfona
O
Eriçons de mar gratinats

PLAT PRINCIPAL

Tronc de lluç amb crema suau d'all i farigola amb wok de verdures
O
Cua de vedella farcida de foie,
estofada al vi negre amb cremòs de patata trufada
O
Pollastre farcit i rostit a la catalana amb salsa de vi dolç i compota de poma

POSTRES

Tronc de nadal

Aigua, cafès, tes i infusions
Neules i Turrons

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)
Vi negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Freixenet Vintage Reserva

90€ PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLÒS
(Menors de 12 anys)



Menú de Sant Esteve

APERITIU

Croqueta cremosa de pernil ibèric
Broqueta Teriyaki

PRIMER PLAT

Canelons tradicionals gratinats amb beixamel trufada
O
Crema d'escamarlans amb llagostins cruixents i verduretes
O
Timbal d'alvocat, tomàquet i salmó fumat
amb amanida i vinagreta de verduretes i maduixots

PLAT PRINCIPAL

Bacallà amb pebrot vermell rostit i gratinat
amb allioli de safrà, espinacs baby, panses i pinyons
O
Medallons de filet de vedella a la brasa amb patata gratinat i salsa de foie
O
Xai al forn (cocció 12h) amb patata panadera

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de macadàmia

Aigua, cafès, tes i infusions
Neules i Turrons

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)
Vi negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Freixenet Vintage Reserva

82€ PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLÒS
(Menors de 12 anys)



Menú 1 de Gener

PRIMER PLAT

Crema d'escamarlans amb llagostins cruixents i verduretes

o

Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric

o

Carpaccio de pop amb patates confitades, papada i vinagreta de pebre vermell

PLAT PRINCIPAL

Tronc de lluç amb crema suau d'all i farigola amb wok de verdures

o

Melós de vedella (cocció 12h) amb cremós de patata trufada i salsa porto

o

Xai al forn (cocció 12h) amb patata panadera

POSTRES

Mousse de tres xocolates amb griottes i gelat d'avellana

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui Criança (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

62€ PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLÒS

(Menors de 12 anys)



Menú Dia de Reis

PRIMER PLAT

Canelons de carn tradicionals gratinats

o

Patates farcides de bacallà i gambes gratinades amb allioli de crustacis

o

Amanida de cranc reial noruec amb cítrics i vinagreta de tòfona

PLAT PRINCIPAL

Bacallà a la llauna

o

Confit d'ànec amb poma en tres coccions i salsa de bolets

o

Secret ibèric a la brasa amb foie a la sal i cremós de carbassa

POSTRES

Tortell de reis

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui Criança (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

53 € PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLÒS

(Menors de 12 anys)



Menú Infantil

PRIMER PLAT

Sopa de Nadal amb galets i mandonguilles
o
Canelons tradicionals gratinats amb formatge
o
Macarrons gratinats de l'àvia

PLAT PRINCIPAL

Costelles i mitjanes de xai a la brasa amb patates fregides
o
Filets de llenguado a la planxa
amb patates fregides
o
Escalopa de pollastre amb patates fregides

POSTRES

Gelats variats

Aigua mineral
Refrescs

(Menors de 12 anys)

34€ PP. IVA INCLÒS



Menú Vegetarià

PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb crostons i espàrrecs

o

Amanida de ruca amb pera, nous, parmesà i pesto d'alfàbrega

PLAT PRINCIPAL

Lasanya de verdures de temporada gratinats amb pasitas i pinyons

o

Canelons de bolets silvestres amb samfaina de verdures

POSTRES

CELLER



Menú Sense Gluten

PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb espàrrecs

O

Amanida de ruca amb Burrata al pesto i maduixots

PLAT PRINCIPAL

Xai rostit a baixa temperatura amb patates confitades

O

Suprema d'orada amb vinagreta de cebetes perla i cremós de patata i tòfona

PA SENSE GLUTEN

POSTRES

Cheesecake

CELLER

