

Celebra
las fiestas de
Navidad
con nosotros
2025-2026



Menú de Navidad

APERITIVO

Cucharita de pasta brie con guacamole
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

ⓧ Suprema de merluza con crema suave de ajo y tomillo con wok de verduras

o

Rabo de ternera relleno de foie
estofado al vino tinto con cremoso de patata trufada

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 Turrone

BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)
Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Juvé & Camps Essential Púrpura

90€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLUIDO
(Menores de 12 años)

ⓧ SIN GLUTEN

Menú de San Esteban

APERITIVO

Croqueta cremosa de jamón ibérico
Brocheta Teriyaki

PRIMER PLATO

Canelones tradicionales gratinados con bechamel trufada

O

Crema de cigalas con langostinos crujientes y verduritas

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

Cordero al horno (cocción 12h) con patata panadera

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de 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

84€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLUIDO
(Menores de 12 años)



SIN GLUTEN

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

ⓧ Suprema 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

Cordero al horno (cocción 12h) con patata panadera

POSTRE

Mousse de tres chocolates con helado de avellana

Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)

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

Cava: Freixenet Vintage Reserva

62€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLUIDO

(Menores de 12 años)



SIN GLUTEN

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 Crianza (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

55€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLUIDO

(Menores de 12 años)



SIN GLUTEN

Menú Infantil

PRIMER PLATO

Sopa de Navidad con galets y albóndigas
o
Canelones tradicionales gratinados con queso
o
Macarrones gratinados de la abuela

PLATO PRINCIPAL

Costillas y medianas de cordero a la brasa con patatas fritas
o
Filetes de lenguado rebozado
con patatas fritas
o
Escalopa de pollo con patatas fritas

POSTRE

Helados variados

Aguas minerales
Refrescos

(Menores de 12 años)

34€ PP. IVA INCLUIDO



SIN GLUTEN

Menú Vegetariano / Vegano (1 y 6)

PRIMER PLATO

ⓧ Crema de calabaza con picatostes y espárragos (*apto para veganos*)

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

ⓧ Paella de verduras de temporada (*apto para veganos*)

POSTRE

ⓧ Asha (cremoso de chocolate con un toque de canela) (*apto para veganos*)

BODEGA

ⓧ SIN GLUTEN

Menú Vegetariano / Vegano (25, 26 y 31)

APERITIVO

Cucharita de pasta brisa con guacamole (*apto para veganos*)
Chips de alcachofas (*apto para veganos*)

PRIMER PLATO

ⓧ Crema de calabaza con picatostes y espárragos (*apto para veganos*)

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

ⓧ Paella de verduras de temporada (*apto para veganos*)

POSTRE

ⓧ Asha (cremoso de chocolate con un toque de canela) (*apto para veganos*)

BODEGA

ⓧ SIN GLUTEN

Menú Sin Gluten (1 y 6)

PRIMER PLATO

Crema de calabaza con espárragos

o

Ensalada de rúcula con burrata al pesto y fresones

PLATO PRINCIPAL

Cordero asado a baja temperatura
con patatas panadera

o

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

PAN SIN GLUTEN

POSTRE

Cheesecake

BODEGA

Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero estos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles.

Menú Sin Gluten (25, 26 y 31)

APERITIVO

Cucharita con dado de salmón y un toque de caviar
Patata de huevos rotos con jamón

PRIMER PLATO

Crema de calabaza con espárragos

o

Ensalada de rúcula con burrata al pesto y fresones

PLATO PRINCIPAL

Cordero asado a baja temperatura
con patatas panadera

o

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

PAN SIN GLUTEN

POSTRE

Cheesecake

BODEGA

Nuestras instalaciones no están libres de gluten, pero estos platos los podemos realizar con las mínimas trazas posibles.