

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, tés e infusiones  
Neulas y Turrones

## 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, tés e infusiones  
Neulas y Turrones

## 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, tés 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, tés 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€ P.P. 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.