

Celebra
las fiestas de
Navidad
con nosotros
2025-2026



Menú de Navidad

APERITIVO

Cucharita de pasta brie con guacamole
Langostino crujiente con salsa tártara

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 y 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 Turrónes

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 de pollo con salsa 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
Con 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

ⓧ Carrot Cake

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

ⓧ Carrot Cake

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

Carrot Cake

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
Buñuelo negro de bacalao con alioli

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

Carrot Cake

BODEGA

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