

Celebra
les festes de
Nadal
amb nosaltres

2026-2027



Menú de Nadal

APERITIU

- ⓧ Daus de salmó amb un toc de soja
- ⓧ Pernil Ibèric
- Llagostí cruixent amb salsa tàrtara
- Croquetes de pernil ibèric

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

PLAT PRINCIPAL

- ⓧ Suprema de lluç amb salsa verda i cloïsses
- o
- Pollastre farcit i rostit a la catalana amb salsa de vi dolç i compota de poma

POSTRES

Arbre de Nadal

Aigua, cafès, tes i infusions
Neules i Torrons

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)
Vi negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Juvé & Camps Essential Púrpura

105€ PP. IVA INCLÒS

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

ⓧ SENSE GLUTEN

Menú de Sant Esteve

APERITIU

Croqueta cremosa de pernil ibèric
Broqueta de pollastre amb salsa Teriyaki
Torrada amb anxova i fons de caviar

PRIMER PLAT

Crema d'escamarlans amb llagostins cruixents i verduretes
o
Canelons tradicionals gratinats amb beixamel trufada

PLAT PRINCIPAL

Bacallà gratinat amb allioli de safrà, espinacs baby, panses i pinyons
o
⊗ Medallons de filet de vedella a la brasa amb patata gratinada i salsa de foie

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de macadàmia

Aigua, cafès, tes i infusions
Neules i Torrons

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)



SENSE GLUTEN

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 bou ecològic amb ruca, núvol de parmesà i oli de tòfona

PLAT PRINCIPAL

⊗ Suprema de lluç amb salsa verda i cloïsses

o

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

o

⊗ Xai al forn (cocció 12h) amb patata panadera

POSTRES

Pastís de poma amb gelat de macadàmia

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

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

Cava: Freixenet Vintage Reserva

65€ PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLÒS

(Menors de 12 anys)

⊗ SENSE GLUTEN

Menú Dia de Reis

PRIMER PLAT

Canelons de carn tradicionals gratinats

O

☒ Timbal d'alvocat, tomàquet i salmó amb vinagreta de verduretes i maduixots

PLAT PRINCIPAL

Bacallà amb samfaina

O

☒ Secret ibèric a la brasa amb foie a la sal i cremós de patata trufada

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

58 € 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 arrebossat
amb patates fregides
o
Escalopa de pollastre amb patates fregides

POSTRES

Gelats variats

Aigua mineral
Refrescs

(Menors de 12 anys)

34€ PP. IVA INCLÒS



SENSE GLUTEN