

Celebra
las fiestas de
Navidad
con nosotros
2026-2027



Menú de Navidad

APERITIVO

Dados de salmón con un toque de soja
Pernil ibèric
Langostino crujiente con salsa tàrtara
Croquetas de jamón ibérico

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

PLATO PRINCIPAL

ⓧ Suprema de merluza en salsa verde con almejas

O

Pollo relleno y rustido a la catalana con salsa de vino dulce y compota de manzana

POSTRE

Árbol 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

105€ 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
Tostada con anchoa y fondo de caviar

PRIMER PLATO

Crema de cigalas con langostinos crujientes y verduritas
O
Canelones tradicionales gratinados con bechamel trufada

PLATO PRINCIPAL

Bacalao 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

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

90€ 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 buey ecológico con rúcula, nube de parmesano y aceite de trufa

PLATO PRINCIPAL

ⓧ Suprema de merluza en salsa verde con almejas

o

Meloso de ternera (cocción 12h)
con cremoso de patata trufada y salsa Oporto

o

ⓧ Cordero al horno (cocción 12h) con patata panadera

POSTRE

Tarta de manzana con helado de macadamia

Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)

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

Cava: Freixenet Vintage Reserva

65€ 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

ⓧ Timbal de aguacate, tomate y salmón con vinagreta de verduritas y fresones

PLATO PRINCIPAL

Bacalao con sanfaina

O

ⓧ Secreto ibérico a la brasa con foie 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

58€ 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