



Menú Nochebuena *Christmas Eve Menu*

24.12.2022

24.12.2022

Aperitivo

Appetizer

Sushi moriawase

Sushi moriawase

Ceviche nihon

Ceviche nihon

Gyoza de "pilota catalana" trufada en caldo de ramen

Truffled Catalan meatball gyoza in ramen broth

Platos Principales

Main courses

Bacalao negro en sumiyaki con teriyaki de lima kaffir,
cremoso de coliflor y fideos de setas
Tataki de solomillo de ternera con compota de manzana,
shimeji y cebolleta japonesa

Black cod in sumiyaki with kaffir lime teriyaki, creamy
cauliflower and mushroom noodles
Beef tenderloin tataki with apple compote, shimeji and
Japanese spring onions

Postres

Desserts

Nuestro tronco de San Silvestre

Our San Silvestre Yule log

Turrones y *petit fours* de Japón

Nougats and *petit fours* from Japan

Bodega

Cellar

Agua mineral

Mineral water

Vino blanco Legaris Verdejo - D.O. Rueda

White wine Legaris Verdejo - D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal Centenario - D.O. Rioja

Red wine Viña Pomal Centenario - D.O. Rioja

Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava

Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava

Café e infusiones

Coffee and infusions

60€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

Filigrana

R E S T A U R A N T

Menú Navidad *Christmas Menu*

25.12.2022

25.12.2022

Aperitivo

Jamón de bellota

Pan con tomate

Gilda de gamba, piparra, oliva y anchoa Lolín

Blinis de crema ácida, salmón marinado en casa y caviar

Appetizer

Iberian-cured ham

Bread with tomato

Prawn gildas, piparra, olive and Lolín anchovy

Sour cream blinis, home-marinated salmon and caviar

Platos Principales

Escudella con galets

Carn d'Olla

Pavo con ciruelas

o

Rodaballo en suquet de cigalas

Main courses

Typical catalan Christmas soup

Soup meat

Turkey with plums

or

Turbot with crayfish suquet

Postres

Nuestro tronco de San Silvestre

Turrone, barquillos y *petit fours*

Desserts

Our San Silvestre Yule log

Nougat, wafers and *petit fours*

Bodega

Agua mineral

Vino blanco Legaris Verdejo - D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal Centenario - D.O. Rioja

Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava

Café e infusiones

Cellar

Mineral water

White wine Legaris Verdejo - D.O. Rueda

Red wine Viña Pomal Centenario - D.O. Rioja

Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava

Coffee and infusions

60€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

Filigrana

RESTAURANT

Menú San Esteban

26.12.2022

San Esteban Menu

26.12.2022

Aperitivo

Jamón de bellota

Pan con tomate

Gilda de gamba, piparra, oliva y anchoa Lolín

Blinis de crema ácida, salmón marinado en casa y caviar

Appetizer

Iberian-cured ham

Bread with tomato

Prawn gildas, piparra, olive and Lolín anchovy

Sour cream blinis, home-marinated salmon and caviar

Platos Principales

Canelones de "rostit" con bechamel de trufa y reducción de Pedro Ximénez

Paletilla de cabrito a baja temperatura y acabada en horno de carbón

Main courses

Rostit cannelloni with truffle béchamel and Pedro Ximénez reduction

Goat shoulder cooked at low temperature and josper-finished

Pastres

Nuestro tronco de San Silvestre

Turrone, barquillos y *petit fours*

Desserts

Our San Silvestre Yule log

Nougat, wafers and *petit fours*

Bodega

Agua mineral

Vino blanco Legaris Verdejo - D.O. Rueda

Vino tinto Viña Pomal Centenario - D.O. Rioja

Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava

Café e infusiones

Cellar

Mineral water

White wine Legaris Verdejo - D.O. Rueda

Red wine Viña Pomal Centenario - D.O. Rioja

Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava

Coffee and infusions

60€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

filigrana

R E S T A U R A N T

Menú Nochevieja

31.12.2022

New Year's Eve Menu

31.12.2022

Aperitivo

Canelón de calabacín del Parc Agrari relleno de atún de l'Ametlla
Mini pan bao de rabo de toro "saltado"
Patata ratte con cangrejo real

Appetizer

Parc Agrari courgette cannelloni stuffed with tuna from l'Ametlla
Mini pan bao of oxtail "saltado"
Ratte potato with king crab

Para compartir

Steak tartar de ternera, pan brioche y emulsión de trufa negra
Pil-pil de tomate con ventresca de atún ahumado y escabeche ibérico
Gamba de Palamós con su royal y salicornia

To share

Beef steak tartar, brioche bread and black truffle emulsion
Tomato pil-pil with smoked tuna belly and marinated Iberian pork
Palamós prawns with its royal and salicornia

Platos principales

Gallo San Pedro con cremoso de calabaza, naranja y ajos tiernos
Lingote de chuleta de vaca vieja a la brasa con parmentier de trufa

Main courses

Rooster San Pedro with creamy pumpkin, orange and garlic sauce
Grilled old cow beef lingot with truffle parmentier

Pastres

Sorbete de fresa, remolacha y rosas
Namelaka de coco, sorbete de piña y pasas con ron
Turrone, barquillos y *petit fours*

Desserts

Strawberry, beetroot and rose sorbet
Coconut namelaka, pineapple and sorbet with rum raisins
Nougat, wafers and *petit fours*

Bodega

Agua mineral
Vino blanco Legaris Verdejo - D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal Centenario - D.O. Rioja
Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava
Café e infusiones

Cellar

Mineral water
White wine Legaris Verdejo - D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal Centenario - D.O. Rioja
Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava
Coffee and infusions

Uvas de la suerte y cotillón

Lucky grapes and cotillion

120€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)

Menú Nochevieja *New Year's Eve Menu*

31.12.2022

31.12.2022

Aperitivo

Appetizer

Kaki No Ponzu: ostras de Gillardeau N3 en salsa japonesa ponzu y especias
Omakase: variado de sushi y sashimi
Usuzukuri hotate: carpaccio de vieira en salsa cítrica

Kaki No Ponzu: N3 Gillardeau oysters in Japanese sauce ponzu and spices
Omakase: assortment of sushi and sashimi
Usuzukuri hotate: scallop carpaccio in citrus sauce

Platos Principales

Main courses

Yakizakana: lubina salvaje en brasa sumiyaki con gel de alubias, ajo negro y aire marino
Tataki de Kobe A5: demi-glace de limón y cardamomo verde, cremoso de boniato y naranja

Yakizakana: sumiyaki grilled wild sea bass with bean gel, black garlic and sea air
A5 Kobe tataki: lemon and green cardamom demi-glace, sweet potato and orange cream sauce

Postres

Desserts

Sorbete de fresa, remolacha y rosas
Namelaka de coco, helado de té verde y bizcocho de café
Turrone y *petit fours* de Japón

Strawberry, beetroot and rose sorbet
Coconut namelaka, green tea ice cream and coffee sponge cake
Nougat and *petit fours* from Japan

Bodega

Cellar

Agua mineral
Vino blanco Legaris Verdejo - D.O. Rueda
Vino tinto Viña Pomal Centenario - D.O. Rioja
Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava
Café e infusiones
Uvas de la suerte y cotillón

Mineral water
White wine Legaris Verdejo - D.O. Rueda
Red wine Viña Pomal Centenario - D.O. Rioja
Cava Raimat Brut Nature - D.O. Cava
Coffee and infusions
Lucky grapes and cotillion

120€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSON (VAT INCLUDED)