



RESTAURANT

## *Menú de Nit de Nadal*

65€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

DÍA 24 DE DISEMBRE

### *Entrants*

Montadito de pernil ibèric  
Bombó de foie  
Croquetes de bolets  
Timbal de verdures escalivades amb cues de  
llangostí i ventresca de tonyina

### *A escollir*

Suquet de peix a l'estil Costa Brava

o

Entrecot de vedella a la brasa  
amb espàrrecs i piquillos

### *Postres*

Duet de xocolates amb crema anglesa  
Torrans i neules

### *Celler*

Vi blanc Gotim Blanc 2019 Castell del Remei  
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero  
Cava Mont-Ferrant La Señora  
Aigües minerals  
Infusions i cafè

## *Menú Nochebuena*

65€ POR PERSONA (IVA INLUIDO)

DÍA 24 DE DICIEMBRE

### *Entrantes*

Montadito de jamón ibérico  
Bombón de foie  
Croquetas de setas  
Timbal de verduras escalibadas con colas de  
langostino y ventresca de atún

### *A elegir*

Suquet de pescado al estilo de Costa Brava

o

Entrecot de ternera a la brasa  
con espárragos y piquillos

### *Postres*

Duo de chocolates con crema inglesa  
Turrone y barquillos

### *Bodega*

Vino blanco Gotim Blanc 2019 Castell del Remei  
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero  
Cava Mont-Ferrant La Señora  
Aguas minerales  
Café e infusiones



RESTAURANT

### *Menú de Nadal*

**68€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)**

DÍA 25 DE DISEMBRE

#### *Entrants*

Montadito de pernil ibèric  
Hummus amb anxova  
Gilda de seitó  
Croquetes de bolets

#### *Primer plat*

L'escudella amb galets i la carn d'olla  
amb les hortalisses

#### *Segon plat*

Gall dindi rostit amb prunes, panses,  
pinyons i suc reduït de moscatell

#### *Postres*

Cruixent de fruits vermells i maracujà  
Torrans i neules

#### *Celler*

Vi blanc Perro Verde 2020 Verdejo D.O. Rueda  
Vi negre Finca Villacreces Pruno Crianza D.O.  
Ribera del Duero  
Cava Mont-Ferrant La Señora  
Aigües minerals  
Infusions i cafè

### *Menú de Navidad*

**68€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)**

DÍA 25 DE DICIEMBRE

#### *Entrantes*

Montadito de jamón ibérico  
Hummus con anchoa  
Gilda de boquerón  
Croquetas de setas

#### *Primer plato*

La escudella con galets y la carn d'olla  
con las hortalizas

#### *Segundo plato*

Pavo asado con ciruelas, pasas, piñones y  
jugo reducido de moscatel

#### *Postres*

Crujiente de frutos rojos y maracuyá  
Turrones y barquillos

#### *Bodega*

Vino blanco Perro Verde 2020 Verdejo D.O. Rueda  
Vino tinto Villacreces Pruno Crianza D.O.  
Ribera del Duero  
Cava Mont-Ferrant La Señora  
Aguas minerales  
Café e infusiones



RESTAURANT

## *Menú de Sant Esteve*

**65€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)**

DÍA 26 DE DISEMBRE

## *Menú de San Esteban*

**65€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)**

DÍA 26 DE DICIEMBRE

### *Entrants*

Montadito de pernil ibèric

Gilda de seitó

Cullereta amb tàrtar d'escalivada, anxova i

olivada de kalamatas

Croquetes d'au

### *Entrantes*

Montadito de jamón ibérico

Gilda de boquerón

Cucharita con tartar de escalibada, anchoa y

olivada de kalamatas

Croquetas de ave

### *Primer plat*

Mesclum de silvestres amb cues de llagostí, salmó  
fumat i margallons a la vinagreta de mango

o

Els tradicionals canelons amb beixamel trufada

### *Primer plato*

Mezclum de silvestres con colas de langostino, salmón  
ahumado y palmitos a la vinagreta de mango

o

Los tradicionales canelones con bechamel trufada

### *Segon plat*

Supremes de lluç a l'all cremat amb

cloïsses i juliana de pebrots

o

Filet de vedella, puré de castanyes, bolets i

suc lligat

### *Segundo plato*

Supremas de merluza a l'all cremat con

almejas y juliana de pimientos

o

Solomillo de ternera, puré de castañas,

setas y jugo ligado

### *Pastres*

Lemon Pie amb coulis de gerds

Torrans i neules

### *Pastres*

Lemon Pie con coulis de frambuesas

Turrone y barquillos

### *Celler*

Vi blanc Gotim Blanc Castell del Remei

Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Mont-Ferrant La Señora

Aigües minerals

Infusions i cafè

### *Bodega*

Vino blanco Gotim Blanc Castell del Remei

Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Mont-Ferrant La Señora

Aguas minerales

Café e infusiones



RESTAURANT

## *Menú Cap D'Any*

**110€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)**

DÍA 31 DE DISEMBRE

## *Menú Fin de Año*

**110€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)**

DÍA 31 DE DICIEMBRE

### *Entrants*

Montadito de coca d'oli amb pernil ibèric  
Daus de salmó fumat amb mango  
Gilda d'anxova amb salsa de pebrots  
Croquetes de bolets

### *Entrantes*

Montadito de coca de aceite con jamón ibérico  
Dados de salmón ahumado con mango  
Gilda de anchoa con salsa de pimientos  
Croquetas de setas

### *A seguir*

Amanida de llamàntol, avocat i vinagreta de mango amb llima

\*\*\*

Llobarro a la planxa, cremós de quinoa, emulsió de gambes i créixens

\*\*\*

Filet mignon de vedella al suc de murgulas, parmentier de castanyes i carbassa caramel·litzada

### *A seguir*

Ensalada de bogavante, aguacate y vinagreta de mango con lima

\*\*\*

Lubina a la plancha, cremoso de quinoa, emulsió de gambas y berros

\*\*\*

Filet mignon de ternera al jugo de murgulas, parmentier de castañas y calabaza caramelizada

### *Pastres*

Tronc de Sant Silvestre  
Reïm de la sort  
Torrans i neules

### *Pastres*

Tronco de San Silvestre  
Uvas de la suerte  
Turrone y barquillos

### *Celler*

Vi blanc Terra Prima Blanc  
Vi negre Acústic D.O. Montsant  
Cava Llopart Reserva Brut Nature  
Aigües minerals  
Infusions i cafè

### *Bodega*

Vino blanco Terra Prima Blanc  
Vino tinto Acústic D.O. Montsant  
Cava Llopart Reserva Brut Nature  
Aguas minerales  
Café e infusiones



RESTAURANT

## *Menú D'Any Nou*

65€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

DÍA 1 DE GENER

## *Menú de Año Nuevo*

65€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

DÍA 1 DE ENERO

### *Entrants*

Hummus amb anxova  
Croquetes d'au  
Montadito de pernil iberic

### *Entrantes*

Hummus con anchoa  
Croquetas de ave  
Montadito de jamón ibérico

### *Plats a escollir*

Mezclum de silvestres amb cues de gamba,  
ventresca de tonyina i vinagreta de fòrum

o

Caneló cruixent de pollastre de corral amb cremós  
de ceps

\*\*\*

Supremes de lluç a la marinera amb  
picada de safrà

o

Filet mignon de vedella a la brasa amb  
parmentier de carbassa i rossinyols

### *Postres*

Textures de xocolata  
Torrans i neules

### *Platos a elegir*

Mezclum de silvestres con colas de gamba,  
ventresca de atún y vinagreta de fòrum

o

Canelón crujiente de pollo de corral con cremoso  
de ceps

\*\*\*

Supremas de merluza a la marinera con  
picada de azafrán

o

Filet Mignon de ternera a la brasa con  
parmentier de calabaza y rosiñoles

### *Postres*

Texturas de chocolate  
Turrone y barquillos

### *Celler*

Vi blanc Gotim Blanc 2019 Castell del Remei  
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero  
Cava Mont-Ferrant La Señora  
Aigües minerals  
Infusions i cafè

### *Bodega*

Vino blanco Gotim Blanc 2019 Castell del Remei  
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero  
Cava Mont-Ferrant La Señora  
Aguas minerales  
Café e infusiones



RESTAURANT

### *Menú infantil*

**32€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)**

**\*OPCIÓ MIG MENÚ 18€**

### *Menú infantil*

**32€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)**

**\*OPCIÓN MEDIO MENÚ 18€**

---

### *Primer plat*

Tallarines frescos amb salsa bolonyesa i parmesà  
en pols

### *Primer plato*

Tallarines frescos con salsa boloñesa y polvo de  
parmesano

---

### *A escollir*

Medalló de vedella a la brasa amb patates i  
tomàquet provençal al forn

o

Escalopa de pollastre empanat amb patates  
fregides

### *A elegir*

Medallón de ternera a la brasa con patatas y  
tomate provenzal al horno

o

Escalope de pollo empanado con patatas fritas

---

### *Postre*

Copa de gelat de xocolata i vainilla

### *Postre*

Copa de helado de chocolate y vainilla

---

### *Beguda*

Aigües minerals

Refrescs

### *Bebida*

Aguas minerales

Refrescos