

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25



Nochebuena



APERITIVO

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan
Barqueta de queso de La Garrotxa, membrillo y anchoa
Brioche de steak tartar con emulsión de carne
Croqueta de langostinos y níscalos
Mini canelón de pularda trufada y piñones tostados

PLATOS PRINCIPALES

Suprema de corvina sobre lecho de patatas panaderas,
gamba a la brasa y suave salsa de marisco

o

Entrecot de ternera a la plancha con medallones de patata
crujiente y atadillo de espárragos trigueros y panceta curada

POSTRE

Postre navideño
Turrónes artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N'Estruc Blanco D.O.
El Molí Tinto D.O.
Non Plus Ultra Cava D.O.
Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS
IVA INCLUIDO

Navidad

ENTRANTE

Escudella tradicional catalana con galets acompañada de la carn d'olla

PLATO PRINCIPAL

Rulo de pollo relleno de carne picada y frutos secos con suave salsa de moscatel y medallones de patata crujiente a las hierbas mediterráneas

POSTRE

Postre navideño
Turrónes artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N'Estruc Blanco D.O.
El Molí Tinto D.O.
Non Plus Ultra Cava D.O.
Café e infusiones

PRECIO: 66 EUROS
IVA INCLUIDO



San Esteban



ENTRANTES

Canelones de asado tradicional con suave bechamel trufada, reducción de carne y teja de queso curado

o

Ensalada de brotes tiernos con dados de calabaza asada, nueces, gíngolas crujientes y vinagreta de granada

PLATOS PRINCIPALES

Suquet de rape, calamarcitos y mejillones con su picada catalana

o

Estofado de carrilleras de ternera con setas de temporada y medallones de boniato crujiente a las hierbas mediterráneas

POSTRE

Postre navideño
Turrónes artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N'Estruc Blanco D.O.
El Molí Tinto D.O.
Non Plus Ultra Cava D.O.
Café e infusiones

PRECIO: 67 EUROS
IVA INCLUIDO

Nochevieja



APERITIVO

Tartaleta de mousse de anchoa de L'Escala con queso de cabra de La Garrotxa y romesco
Brioche relleno de langostinos con lima y salsa cóctel
Croqueta de carne de cocido y trufa

ENTRANTES

Ensalada de brotes tiernos con vieiras y panceta ibérica, tomate de temporada, sésamo garrapiñado y vinagreta de cítricos

o

Carpaccio de ternera asada a la brasa sobre lámina crujiente con alcaparrones, gajos de naranja y emulsión de carne

PLATOS PRINCIPALES

Rodaballo sobre lecho de puerros a la brasa, guisante salteados con menta y aceite de pimentón ahumado

o

Meloso de cordero con chirivías fritas, crujiente de col kale y mermelada de calabaza especiada

POSTRE

Postre navideño
Turrones artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N'Estruc Blanco D.O.
El Molí Tinto D.O.
Non Plus Ultra Cava D.O.
Café e infusiones

PRECIO: 90 EUROS
IVA INCLUIDO

Año Nuevo

APERITIVO

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan
Barqueta de queso de La Garrotxa, membrillo y anchoa
Brioche de steak tartar con emulsión de carne
Croqueta de langostinos y niscalos
Mini canelón de pularda trufada y piñones tostados

PLATOS PRINCIPALES

Bacalao gratinado con alioli de miel sobre samfaina y piñones

o

Solomillo de ternera a la brasa con bouquet de hortalizas, gratén de patatas y salsa de vino dulce

POSTRE

Postre navideño
Turrónes artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N'Estruc Blanco D.O.
El Molí Tinto D.O.
Non Plus Ultra Cava D.O.
Café e infusiones

PRECIO: 72 EUROS
IVA INCLUIDO



Reyes

ENTRANTES

Coca de hojaldre con quenelle de brandada de bacalao, cremoso de pimiento rojo escalivado, olivada y crujiente de col kale

o

Ensalada de brotes tiernos con panceta ibérica salteada, tomatitos confitados y vinagreta de frutos secos

PLATOS PRINCIPALES

Suprema de corvina sobre lecho de patatas panaderas, gamba a la brasa y suave salsa de marisco

o

Entrecot de ternera a la plancha con medallones de patata crujiente y atadillo de espárragos trigueros y panceta curada

POSTRE

Postre navideño
Turrónes artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ca N'Estruc Blanco D.O.
El Molí Tinto D.O.
Non Plus Ultra Cava D.O.
Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS
IVA INCLUIDO

