

TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25





Welcome

Copa de Cava Raimat Brut Nature Eco
4€/persona

Barra libre Vino, Cervezas, Refrescos
12€/persona/1h

Aperitivo 1

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de
picos de pan

Croqueta de carne de cocido y trufa

Buñuelos caseros de bacalao con
ralladura de lima

12€/persona

Aperitivo 2

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de
picos de pan

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
16€/persona

Menú Navidad I



ENTRANTES

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

o

Pasta rellena de espárragos y crema de queso fresco con salsa de tomatitos confitados, panceta curada y ajetes tiernos

o

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

PLATOS PRINCIPALES

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

o

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

o

Confit de pato con bouquet de hortalizas a la brasa y salsa de vino dulce a la naranja.

POSTRE

Postre navideño

Turrónes artesanos

BODEGA

Agua Mineral

Ànec Mut Blanco D.O. Penedès

Ànec Mut Tinto D.O. Penedès

Rimat Brut Nature ECO D.O. Cava

Café e infusiones

PRECIO: 50 EUROS

IVA INCLUIDO

***Se deberá confeccionar un mismo menú, entrante, principal y postre, para todos los comensales*

Menú Navidad 2



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

o
Canelón de pollo con ciruelas, bechamel de avellanas y teja de queso curado

PLATOS PRINCIPALES

Suquet de rape, calamarcitos y mejillones con su picada catalana

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

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

POSTRE

Postre navideño
Turrón artesanos

BODEGA

Agua Mineral
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ànec Mut Tinto D.O. Penedès
Rimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS

IVA INCLUIDO

***Se deberá confeccionar un mismo menú, entrante, principal y postre, para todos los comensales*

Menú Navidad 3



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

SRodaballo sobre lecho de puerros a la brasa, guisantes
salteados con menta y aceite de pimentón ahumado
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
Ànec Mut Blanco D.O. Penedès
Ànec Mut Tinto D.O. Penedès
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Café e infusiones

PRECIO: 69 EUROS
IVA INCLUIDO

***Se deberá confeccionar un mismo menú, entrante, principal y postre, para todos los comensales*



RESTAURANT
LES FINESTRES DE LLÚRIA
C/Roger de Llúria, 60
08009 Barcelona

932720050
reservas@lesfinestresdelluria.com