

MENÚ SAN ESTEBAN

Tradición en mesa, alegría en cada plato

APERITIVO

CROQUETÓN DE RABO DE TORO

CECINA DE BLACK ANGUS, ALMENDRA Y ACEITE DE OLIVA

PAN DE CRISTAL CON TOMATE

PRIMEROS A ELEGIR

SOPA DE ESCUDELLA, GALETS Y SU PILOTA

CANELÓN DE ROSTIT DE LA ABUELA, GRATINADO EN BECHAMEL TRADICIONAL

SEGUNDOS A ELEGIR

MERLUZA DE PINCHO EN SUQUET TRADICIONAL CON MEJILLONES Y GAMBA

LOMO BAJO DE VACA BRASA, PARMENTIER DE PATATA, CEPES SALTEADOS Y JUGO DE CARNE ASADO

POSTRES A ELEGIR

TARTA DE QUESO

POSTRE TRES CHOCOLATES

MILHOJAS DE LIMÓN Y FRUTOS ROJOS CON HELADO

BODEGA

BLANCO: PAZO DAS BRUIXAS D.O. RÍAS BAIXAS

TINTO: SENAT DEL MONTSANT D.O. MONTSANT

CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE

49€

Precio por persona. IVA incluido.

Agua, bodega y café.



MENÚ NOCHEVIEJA

Despidamos el año juntos, de la mejor manera

PARA COMPARTIR

CECINA DE BLACK ANGUS, ALMENDRA Y ACEITE DE OLIVA

TOSTA DE STEAK TARTAR DE PICAÑA MADURADA, ANGUILA Y YEMA CURADA

PAN DE CRISTAL CON TOMATE

GAMBA ROJA A LA PLANCHA

PULPO, PARMENTIER DE PIMENTÓN Y SU ALIÑO

SEGUNDOS A ELEGIR

MEDIA MERLUZA EN SU SALSA VERDE, BERBERECHOS GALLEGOS Y
ESPÁRRRAGOS TRIGUEROS

MEDIA CARRILLERA DE VACA ESTOFADA AL VINO TINTO, PARMENTIER
Y FOIE

POSTRES A ELEGIR

POSTRE DE TURRÓN

TRUFAS DE CHOCOLATE

BODEGA

BLANCO: PAZO DAS BRUIXAS D.O. RÍAS BAIXAS

TINTO: SENAT DEL MONTSANT D.O. MONTSANT

CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE

49€

COTILLÓN Y TURRONES INCLUIDOS

Precio por persona. IVA incluido

Agua, bodega y café

