MENÚ NAVIDAD

Día 25 de diciembre

PARA COMPARTIR

CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA, SALSA VITELLO Y PARMESANO RAYADO

BERBERECHOS A LA PLANCHA Y SU SALSA

CANELÓN DE PULARDA Y FOIE, NAPADO EN CREMA LIGERA DE CEPS, SETAS SALTEADAS Y JUGO DE CARNE

PAN DE CRISTAL CON TOMATE

SEGUNDOS A ELEGIR

LOMO DE BACALAO, SALSA DE CAVA, ALCACHOFAS Y PAPADA

SOLOMILLO DE VACA BRASA, PARMENTIER DE PATATA, CEPS SALTEADOS Y JUGO DE CARNE ROSTIDO

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€



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, CEPS 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

