

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 CEPES, 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, CEPES 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

55€

Precio por persona. IVA incluido.
2 copas de cerveza, refresco o agua, y bodega.
Café, turrónes y neulas incluido.



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

55€

Precio por persona. IVA incluido.
2 copas de cerveza, refresco o agua, y bodega.
Café, turrónes y neulas incluido.

