

Celebra
les festes de
Nadal
amb nosaltres
2024-2025



Menú de Nadal

APERITIU

Cullereta de pasta brie amb guacamole
Llagostí cruixent amb salsa romesco

PRIMER PLAT

Sopa de Nadal amb galets i mandonguilles

O

⊗ Amanida de llagostins sobre fons de coulis de tomàquet
al perfum d'alfàbrega i vinagreta de mostassa i tòfona

O

⊗ Eriçons de mar gratinats

PLAT PRINCIPAL

⊗ Tronc de lluç amb crema suau d'all i farigola amb wok de verdures

O

Cua de vedella farcida de foie,
estofada al vi negre amb cremòs de patata trufada

O

Pollastre farcit i rostit a la catalana amb salsa de vi dolç i compota de poma

POSTRES

Tronc de nadal

Aigua, cafès, tes i infusions

Neules i Turrons

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

90€ PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLÒS

(Menors de 12 anys)



SENSE GLUTEN

Menú de Sant Esteve

APERITIU

Croqueta cremosa de pernil ibèric
Broqueta Teriyaki

PRIMER PLAT

Canelons tradicionals gratinats amb beixamel trufada
O
Crema d'escamarlans amb llagostins cruixents i verduretes
O
☞ Timbal d'alvocat, tomàquet i salmó fumat
amb amanida i vinagreta de verduretes i maduixots

PLAT PRINCIPAL

Bacallà amb pebrot vermell rostit i gratinat
amb allioli de safrà, espinacs baby, panses i pinyons
O
☞ Medallons de filet de vedella a la brasa amb patata gratinat i salsa de foie
O
☞ Xai al forn (cocció 12h) amb patata panadera

POSTRES

Coulant de xocolata amb gelat de macadàmia

Aigua, cafès, tes i infusions
Neules i Turrons

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)
Vi negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Freixenet Vintage Reserva

82€ PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLÒS
(Menors de 12 anys)

☞ SENSE GLUTEN

Menú 1 de Gener

PRIMER PLAT

Crema d'escamarlans amb llagostins cruixents i verduretes

o

Ous estrellats amb encenalls de pernil ibèric

o

⊗ Carpaccio de pop amb patates confitades, papada i vinagreta de pebre vermell

PLAT PRINCIPAL

⊗ Tronc de lluç amb crema suau d'all i farigola amb wok de verdures

o

⊗ Melós de vedella (cocció 12h) amb cremós de patata trufada i salsa porto

o

⊗ Xai al forn (cocció 12h) amb patata panadera

POSTRES

Mousse de tres xocolates amb gelat d'avellana

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui Criança (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

62€ PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLÒS

(Menors de 12 anys)

⊗ SENSE GLUTEN

Menú Dia de Reis

PRIMER PLAT

Canelons de carn tradicionals gratinats

o

⊗ Patates farcides de bacallà i gambes gratinades amb allioli de crustacis

o

⊗ Amanida de cranc reial noruec amb cítrics i vinagreta de tòfona

PLAT PRINCIPAL

Bacallà a la llauna

o

⊗ Confit d'ànec amb poma en tres coccions i salsa de bolets

o

⊗ Secret ibèric a la brasa amb foie a la sal i cremós de carbassa

POSTRES

Tortell de reis

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui Criança (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

53 € PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLÒS

(Menors de 12 anys)



Menú Infantil

PRIMER PLAT

Sopa de Nadal amb galets i mandonguilles (*plat disponible sense gluten*)

O

Canelons tradicionals gratinats amb formatge

O

Macarrons gratinats de l'àvia (*plat disponible sense gluten*)

PLAT PRINCIPAL

Costelles i mitjanes de xai a la brasa amb patates fregides

O

Filets de llenguado arrebossat
amb patates fregides

O

Escalopa de pollastre amb patates fregides

POSTRES

Gelats variats (*Opcions sense gluten: Maduixa, Vainilla i Turró*)

Aigua mineral
Refrescs

(Menors de 12 anys)

34€ PP. IVA INCLÒS



SENSE GLUTEN

Menú Vegetarià/Vegà (1 i 6)

PRIMER PLAT

ⓧ Crema de carbassa amb crostons i espàrrecs (*apte per a vegans*)

o

ⓧ Amanida de ruca amb pera, nous, parmesà i pesto d'alfàbrega

PLAT PRINCIPAL

Lasanya de verdures de temporada gratinats amb panses i pinyons

o

ⓧ Paella de verdures de temporada (*apte per a vegans*)

POSTRES

ⓧ Asha (*cremós de xocolata amb un toc de canyella*) (*apte per a vegans*)

CELLER



Menú Vegetarià/Vegà (25, 26 i 31)

APERITIU

Cullereta de pasta brisa amb guacamole (*apte per a vegans*)

Xips de carxofes (*apte per a vegans*)

PRIMER PLAT

ⓧ Crema de carbassa amb crostons i espàrrecs (*apte per a vegans*)

o

ⓧ Amanida de ruca amb pera, nous, parmesà i pesto d'alfàbrega

PLAT PRINCIPAL

Lasanya de verdures de temporada gratinats amb panses i pinyons

o

ⓧ Paella de verduras de temporada (*apte per a vegans*)

POSTRES

ⓧ *Asha* (*cremós de xocolata amb un toc de canyella*) (*apte per a vegans*)

CELLER



Menú Sense Gluten (1 i 6)

PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb espàrrecs

o

Amanida de ruca amb Burrata al pesto i maduixots

PLAT PRINCIPAL

Xai rostit a baixa temperatura amb patata panadera

o

Suprema d'orada amb vinagreta de cebetes perla i cremós de patata i tòfona

PA SENSE GLUTEN

POSTRES

Cheesecake

CELLER

Menú Sense Gluten *(día 25, 26 i 31)*

APERITIU

Cullereta amb dau de salmó i un toc de caviar
Bomba de trencadissa d'ous amb pernil

PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb espàrrecs

o

Amanida de ruca amb Burrata al pesto i maduixots

PLAT PRINCIPAL

Xai rostit a baixa temperatura amb patata panadera

o

Suprema d'orada amb vinagreta de cebetes perla i cremós de patata i tòfona

PA SENSE GLUTEN

POSTRES

Cheesecake

CELLER

