

Celebra
les festes de
Nadal
amb nosaltres
2025-2026



Menú de Nadal

APERITIU

Cullereta de pasta brisa amb guacamole
Llagostí cruixent amb salsa tàrtara

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

⊗ Suprema de lluç amb crema suau d'all i farigola i 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 Turróns

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

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

Cava: Juvé & Camps Essential Púrpura

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 de pollastre amb salsa 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
amb vinagreta de verduretes i maduixes

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 gratinada 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

84€ 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

⊗ Suprema 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 ceps

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

55 € PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 34€ PP. IVA INCLÒS

(Menors de 12 anys)



Menú Infantil

PRIMER PLAT

Sopa de Nadal amb galets i mandonguilles
o
Canelons tradicionals gratinats amb formatge
o
Macarrons gratinats de l'àvia

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

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 verduras de temporada (*apte per a vegans*)

POSTRES

ⓧ *Carrot cake* (*apte per a vegans*)

CELLER

ⓧ SENSE GLUTEN



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

☒ Carrot cake (*apte per a vegans*)

CELLER



SENSE GLUTEN

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

Carrot Cake

CELLER

Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però aquests plats els podem fer amb les mínimes traces possibles.

Menú Sense gluten *(día 25, 26 i 31)*

APERITIU

Cullereta amb dau de salmó i un toc de caviar
Bunyol negre de bacallà amb allioli

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

Carrot Cake

CELLER

Les nostres instal·lacions no estan lliures de gluten, però aquests plats els podem fer amb les mínimes traces possibles.