

Menú de Navidad

Para compartir en mesa

Terrina de hígado de pato con tostaditas y vino dulce

Blinis con crema de mantequilla y salmón ahumado

Buñuelos de marisco

Primer plato a escoger

Ensalada de aguacate y gambas rojas, "crudités" y germinados

Sopa de galets con pelota

Canelón de carne rustida y foie con salsa de queso

Plato principal a escoger

Suprema de merluza con salsa marinera y berberechos King size

Pollo relleno a la catalana con espinacas, pasas y piñones

Filet de vaca madurada a la brasa con graten de patatas y crema de estragón

Postre

Cheesecake de turrón de Xixona

Bodega

Vino blanco: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedés)

Vino tinto: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aguas minerales

Cafés, descafeinados, hierbas e infusiones

Turrones y neulas

Precio por persona: 96€ (IVA incluido)



Menü Infantil

Aperitivo

Patatas chips
Aceitunas rellenas de anchoa
Mini fuets con picos

Primer plato a escoger

Sopa de galets con albóndigas
o
Canelones de 3 carnes con salsa bechamel

Plato principal a escoger

Escalope de solomillo de ternera con patatas fritas
o
Medallón de rape con patatas fritas

Postre

Surtido de helados
o
Tarta de turrón con chocolate caliente

Bodega

Aguas minerales
Refrescos

Precio por persona: 39 € (IVA incluido)
(menores de 12 años)

