

# 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 lubina 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: 98€ (IVA incluido)



# Menú Infantil

## Aperitivo

Patatas chips  
Aceitunas rellenas de anchoa  
Mini fuetts 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)

