

MENÚ NOCHEBUENA



ENTRANTES

(para compartir)

Coca de cristal con tomate Jamón Ibérico de bellota Focaccia de salmón ahumado y mantequilla de hierbas Ostras al natural con toques cítricos Croquetas de cocido y trufa

PRINCIPALES

*Lubina la horno con cigalas y almejas
Meloso de ternera en su jugo con setas y parmentier
trufada*

POSTRES

Selección de dulces de Navidad

BODEGA

PANSA BLANCA - Raventós d'Alella (D.O Alella)

SOLAR VIEJO - Crianza (D.O. Rioja)

PARXET BRUT RESERVA ECO

79€

MENÚ NAVIDAD



PARA COMPARTIR

Chips exòticass
Coca de cristal con tomate
Jamón Ibérico de bellota
Buñuelos de bacalao

ENTRANTE

(a escoger)
Sopa de escudella con galets
Ensalada de jamón de pato, mató, nueces y vinagreta de miel

PRINCIPALES

Suquet de pescado y marisco

Pollo relleno a la Catalana con cigalas

Solomillo de vaca vieja con gratin de patata trufada

POSTRES

Tronco de Navidad
Selección de dulces de Navidad

BODEGA

PANSA BLANCA - Raventós d'Alella (D.O Alella)
SOLAR VIEJO - Crianza (D.O. Rioja)
PARXET BRUT RESERVA ECO

79 €

MENÚ

SAN ESTEBAN



PARA COMPARTIR

Chips exóticass
Coca de cristal con tomate
Jamón Ibérico de bellota
Croquetas de boletus y foie

ENTRANTE

(a escoger)

Sopa de escudella con galets
Ensalada de ventresca de atún, tomates confitados y aceitunas Kalamata
Canelos de carn d'olla gratinados

PRINCIPALES

Merluza a la Donostiarra
Meloso de cordero en su jugo con verduras a la parrilla
Arroz de Pals con costilla de cerdo ibérico

POSTRES

Crema Catalana
Tartaleta de lemon pie
Lingote de chocolate y toffee
Helados y sorbetes

BODEGA

PANSA BLANCA - Raventós d'Alella (D.O Alella)
SOLAR VIEJO - Crianza (D.O. Rioja)
PARXET BRUT RESERVA ECO

79 €

FIN DE AÑO

SNACKS

Chips exóticas
Macarons de foie

APERITIVOS

Ostras con perlas de mango y salsa ponzu
Blini con tartar de pato y huevas de arenque
Croquetas de Wagyu
Gyozas de cerdo a la Pekinesa

PRINCIPALES

Salpicón de bogavante
Lubina Aquanaria con verduras de invierno
Lingote de cochinillo con calabaza y cardamomo

POSTRES

Último postre del año
Cotillon
Churros con chocolate

BODEGA

PANSA BLANCA - Raventós d'Alella (D.O Alella)
SOLAR VIEJO - Crianza (D.O. Rioja)
ABELLE 1757- Brut Champagne

2 horas de barra libre y fiesta

190 €

MENÚ AÑO NUEVO



PARA COMPARTIR

Chips exóticas
Coca de cristal con tomate
Jamón Ibérico de bellota
Croquetas de boletus y foie

ENTRANTE

Sopa de escudella con galets
Ensalada de ventresca de atún, tomates confitados y aceitunas Kalamata
Canelos de carn d'olla gratinados

PRINCIPALES

Merluza a la Donostiarra
Meloso de cordero en su jugo con verduras a la parrilla
Arroz de Pals con costilla de cerdo ibérico

POSTRES

Crema Catalana
Tartaleta de lemon pie
Lingote de chocolate y toffee
Helados y sorbetes

BODEGA

PANSA BLANCA - Raventós d'Alella (D.O Alella)
SOLAR VIEJO - Crianza (D.O. Rioja)
PARXET BRUT RESERVA ECO

66 €

MENÚ

DÍA DE REYES



ENTRANTES

(a escoger)

Chips de patatas, salsa Alella y aceitunas
Coca de cristal con tomate
Jamón Ibérico de bellota
Langostinos crujientes
Croquetas de jamón ibérico
Buñuelos de bacalao

PRINCIPALES

Fideuá marinera

Lubina la horno

Codillo de cerdo a baja temperatura

POSTRES

Roscón de Reyes

BODEGA

PANSA BLANCA - Raventós d'Alella (D.O Alella)

SOLAR VIEJO - Crianza (D.O. Rioja)

PARXET BRUT RESERVA ECO

66 €

MENÚ VEGANO



PARA PICAR

Chips exóticas

Coca de vidre con tomate

Humus de berenjena ahumada

Croquetas de ceps

ENTRANTES

Coca de escalivada y germinados

Canelón de verduras a la brasa

PRINCIAPALES

Curri rojo de heura, setas y verduritas

Risotto trufado de ceps

POSTRES

Panacota de coco y piña

Sorbetes

BODEGA

PANSA BLANCA - Raventós d'Alella (D.O Alella)

SOLAR VIEJO - Crianza (D.O. Rioja)

PARXET BRUT RESERVA ECO

Precio general 79€ | Año nuevo y Día de Reyes 66€

MENÚ INFANTIL



PARA PICAR

Mini croquetas de jamón

Fingers de mozzarella

Langostinos crujientes

PRINCIPALES

Sopa de escudella con galets

Macarrones boloñesa

Fingers de pollo con patatas

Hamburguesa con patatas

POSTRES

Gofre con chocolate

Helados y sorbetes

BEBIDAS

Agua y refrescos

40 €