

## MENÚ DE NAVIDAD

### APERITIVOS

Calamares a la andaluza y  
pimientos del Padrón con shichimi

Brocheta de mini bocconcini, tomates cherry  
y aceite de pesto



### PRIMEROS A ESCOGER

Ensalada de remolacha, espinacas, queso de cabra  
caramelizado y naranja

o

Canelón de pularda con bechamel trufada  
y queso parmesano



### PRINCIPALES A ESCOGER

Bacalao con salsa de ajo y pimienta

o

“Carn d’olla” con sus verduras y garbanzos

o

Meloso de cordero asado con su jugo y parmentier  
de boniato trufado



### POSTRE DE NAVIDAD

Bizcocho de naranja y almendra con crema de  
chocolate blanco y vainilla



### BODEGA

Blanco - Xic blanc Agustí Torelló

Tinto - Arienzo crianza

Cava Brut Reserva - Agustí Torelló Mata



Pan

Agua, cerveza o refresco

Café

**43€**

iva incl.

## MENÚ DE NAVIDAD VEGGIE

### APERITIVO

Crema de boletus con espuma de Idiazabal



### PRIMEROS A ESCOGER

Calabaza a la plancha con crema a la naranja  
y sus semillas tostadas

o

Tartar de aguacate, mango y tomate con  
vinagreta balsámica de frambuesa



### PRINCIPALES A ESCOGER

Canelones de setas de temporada  
con bechamel de boletus

o

Coulant de queso con manzana verde ácida  
y crema de boniato



### POSTRE DE NAVIDAD

Bizcocho de naranja y almendra con crema de  
chocolate blanco y vainilla



### BODEGA

Blanco - Xic blanc Agustí Torelló

Tinto - Arienzo crianza

Cava Brut Reserva - Agustí Torelló Mata



Pan

Agua, cerveza o refresco

Café

**43€**

iva incl.