

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

Saquito de queso con crema de boniato
y manzana verde ácida



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.