

Celebra
las fiestas de
Navidad
con nosotros
2019-2020



Menú de Navidad

APERITIVO

Bombón de foie con chutney de mango
Langostino crujiente con salsa romesco

PRIMER PLATO

Sopa de Navidad con galets y albóndigas
o
Ensalada de langostinos sobre fondo de coulis de tomate
al perfume de albahaca y vinagreta de mostaza y trufa
o
Erizos de mar gratinados

PLATO PRINCIPAL

Tronco de rape con salteado de setas de temporada, alcachofas y salsa de ceps
o
Rabo de ternera relleno de foie
estofado al vino tinto con cremoso de celerí al regaliz
o
Pollo relleno y rustido a la catalana con salsa de vino dulce y compota de manzana

POSTRE

Tronco de Navidad

Agua, cafés, té e infusiones
Barquillos y turrone

BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)
Vino tinto: Arnegui (D.O. Rioja)
Cava: Freixenet Vintage Reserva

84,20€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 32,20€ PP. IVA INCLUIDO



Menú de San Esteban

APERITIVO

Croqueta cremosa de jamón ibérico
Vasito de cremoso de foie y compota de pera

PRIMER PLATO

Canelones tradicionales gratinados con bechamel trufada
O
Sopa bullabesa con pescado de roca, marisco y tostada de salsa rouille
O
Timbal de aguacate, tomate y salmón ahumado
con ensalada y vinagreta de verduritas y fresones

PLATO PRINCIPAL

Bacalao con pimiento rojo asado y gratinado
con alioli de azafrán, espinacas baby, pasas y piñones
O
Medallones de solomillo de ternera a la brasa con patata gratén y salsa de foie
O
Espalda de cordero al horno (cocción 12h) con patata panadera

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla y macadamia

Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)
Vino tinto: Arnegui (D.O. Rioja)
Cava: Freixenet Vintage Reserva

74,60€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 32,20€ PP. IVA INCLUIDO



Menú 1 de Enero

PRIMER PLATO

Crema de cigalas con langostinos crujientes y verduritas

o

Berenjena rellena de butifarra de Perol y ceps con salsa de vino tinto y trufa

o

Carpaccio de pulpo con patatas confitadas, papada y vinagreta de pimentón

PLATO PRINCIPAL

Tronco de merluza con crema suave de ajo y tomillo con wok de verduras

o

Meloso de ternera (cocción 12h)
con cremoso de patata trufada y salsa Oporto

o

Espaldita de cordero al horno (cocción 12h) con patata panadera

POSTRE

Mousse de tres chocolates con griottes y helado de avellana

Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino tinto: Arnegui (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

58,80€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 27,30€ PP. IVA INCLUIDO



Menú Día de Reyes

PRIMER PLATO

Canelones de carne tradicionales gratinados

O

Patatas rellenas de bacalao y gambas gratinadas con alioli de crustáceos

O

Ensalada de cangrejo real noruego con cítricos y vinagreta de trufa

PLATO PRINCIPAL

Bacalao a la llauna

O

Confit de pato con manzana en tres cocciones y salsa de ceps

O

Secreto ibérico a la brasa con foie a la sal y su cremoso de calabaza

POSTRE

Roscón de Reyes

Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)

Vino tinto: Arnegui (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

49,60€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 27,30€ PP. IVA INCLUIDO



Menú Infantil

PRIMER PLATO

Sopa de Navidad con galets y albóndigas

O

Canelones tradicionales gratinados con queso

O

Macarrones con sofrito natural hecho en casa y carne picada

PLATO PRINCIPAL

Cordero a la brasa con patatas fritas

O

Filetes de lenguado a la plancha
con milhojas de patata al gratén y tomate al horno

O

Escalopa de ternera rebozada con patatas fritas

POSTRE

Helados variados

Aguas minerales

Refrescos

SEGÚN EL DÍA, PP. IVA INCLUIDO



Menú Vegetariano

PRIMER PLATO

Crema de calabaza con picatostes y espárragos

o

Ensalada de rúcula con pera,
nueces, parmesano y pesto de albahaca

PLATO PRINCIPAL

Lasaña de verduras de temporada al gratén con pasas y piñones

o

Canelón de setas silvestres con samfaina de verduras

POSTRE
(SEGÚN EL DÍA)

BODEGA
(SEGÚN EL DÍA)

SEGÚN EL DÍA, PP. IVA INCLUIDO



Menú Sin Gluten

PRIMER PLATO

Crema de calabaza con espárragos

o

Ensalada de rúcula con burrata al pesto y fresones

PLATO PRINCIPAL

Espalda de cordero asada a baja temperatura
con patatas confitadas

o

Suprema de dorada con vinagreta de cebollitas perla
y cremoso de patata y trufa

PAN SIN GLUTEN

POSTRE

Tarta massini individual

BODEGA
(SEGÚN EL DÍA)

SEGÚN EL DÍA, PP. IVA INCLUIDO

