

Menú Noche de Fin de Año



APERITIVO DE BIENVENIDA

Croqueta cremosa de jamón ibérico
Bombón de foie con compota de manzana
Vasito de caldo de escudella

PRIMER PLATO

Crema de cigalas con langostinos crujientes y verduritas
O
Canelones tradicionales gratinados con bechamel trufada y teja de parmesano
O
Erizos de mar gratinados
O
Ensalada de jamón de pato, vinagreta de ceps, trufa y queso parmesano crujiente

SEGUNDO PLATO

Suprema de dorada con almejas y su vinagreta de verduritas
O
Meloso de ternera (cocción 12h) con cremoso de patata trufada
O
Espaldita de cordero al horno (cocción 12h) con patata panadera
O
“Piedra”, solomillo de ternera a la piedra al aroma de tomillo (**suplemento 8,80€**. IVA incluido)

POSTRE

Serafino (maduixes, galeta, crema i gelat de nata)
O
Filiberto (iogurt grec amb gelat de nata, fruits del bosc i krispies de maduixa)
O
Piña colada

12 uvas de la suerte y bolsa de cotillón
Agua, cafés, té e infusiones

BODEGA

Vino blanco: Analivia (D.O. Rueda)
Vino tinto: Arnegui Crianza (D.O. Rioja)
Cava: Oriol Rossell Brut Nature

76,00€ PP. IVA INCLUIDO



Menú Infantil



PRIMER PLATO

Sopa con galets y albóndigas
O
Canelones tradicionales gratinados con queso
O
Macarrones con sofrito natural y carne picada

SEGUNDO PLATO

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

Agua mineral
Refrescos

32,20€ PP. IVA INCLUIDO

