

Celebra
las fiestas de
Navidad
con nosotros
2020-2021



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
Neulas y Turrónes

BODEGA

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

84,20€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 32,20€ PP. IVA INCLUIDO
(Menores de 12 años)



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
Neulas y Turrónes

BODEGA

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

74,60€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 32,20€ PP. IVA INCLUIDO
(Menores de 12 años)



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 Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

58,80€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 27,30€ PP. IVA INCLUIDO

(Menores de 12 años)



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 Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

49,60€ PP. IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL 27,30€ PP. IVA INCLUIDO

(Menores de 12 años)



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

(Menores de 12 años)



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)



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)

