
MENÚ NAVIDAD / MENÚ NADAL

25/12/2024

Copa de bienvenida / *Copa de benvinguda*

ENTRANTES / ENTRANTS

Sopa de Escudella / *Sopa d'escudella*

Carpaccio de ternera / *Carpaccio de vedella*

* Tartar de remolacha, aguacate y tofu / *Tàrtar de remolatxa, alvocat i tofu*

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Carn d'olla tradicional y su guarnición / *Carn d'olla tradicional i la seva guarnició*

Pollo payés relleno de espinacas con puré patata / *Pollastre de pagès farcit d'espínacs amb puré de patates*

Lubina a la brasa y caldereta de judías / *Llobarro a la brasa i caldereta de mongetes verdes*

* Suquet de heura al curry verde con Pak Choi y vegetales / *Suquet d'heura al curry verd amb Pak Choi i verdures*

POSTRE / POSTRES

Tronco de navidad de frutos rojos / *Tronc de Nadal de fruits vermells*

* Pannacotta de chocolate y espuma de frambuesas / *Pannacotta de xocolata i espuma de gerds*

BODEGA / CELLER

Luno Blanco / *Vi Blanc* (D.O C. Montsant)

Luno Tinto / *Vi Negre* (D.O C. Montsant)

Cava Juve & Camps Reserva de la familia

Cervezas, refrescos y agua mineral / *Cerveses, refrescs i aigua mineral*

Cafés con surtido de turrone / *Cafès amb assortiment de torrons*

Para grupos de mas de 6, a concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción
Per a grups de més de 6, a concretar per endavant els plats triats de cada opció

* Opción vegana & sin gluten / *Opció vegana & sense gluten*

70.00 €

Por persona (IVA incluido) / *Per persona (IVA inclòs)*

MENÚ SAN ESTEBAN / MENÚ SANT ESTEVE

26/12/2024

Copa de bienvenida / *Copa de benvinguda*

ENTRANTES / ENTRANTS

Canelones de rustido gratinados / *Canelons de rostit gratinats*

Escudella barrejada / *Escudella barrejada*

* Tartar de tomates asados / *Tàrtar de tomàquets rostits*

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Rodaballo asado con Ratatouille de trigo sarraceno / *Turbot rostit amb Ratatouille de blat*

Mar y montaña de pollo de payés / *Mar i muntanya de pollastre de pagès*

* Suquet de heura al curry verde con Pak Choi y vegetales / *Suquet d'heura al curry verd amb Pak Choi i verdures*

POSTRE / POSTRES

Mil hojas de turrón y almendras garrapiñadas / *Mil fulles de torró i ametlles garapinyades*

* Piña asada con espuma de coco y pasión / *Pinya rostida amb escuma de coco i passió*

BODEGA / CELLER

Luno Blanco / *Vi Blanc* (D.O C. Montsant)

Luno Tinto / *Vi Negre* (D.O C. Montsant)

Cava Juve & Camps Reserva de la familia

Cervezas, refrescos y agua mineral / *Cerveses, refrescs i aigua mineral*

Cafés con surtido de turrónes / *Cafès amb assortiment de torrons*

Para grupos de mas de 6, a concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción

Per a grups de més de 6, a concretar per endavant els plats triats de cada opció

* Opción vegana & sin gluten / *Opció vegana & sense gluten*

65.00 €

Por persona (IVA incluido) / *Per persona (IVA inclòs)*

MENÚ FIN DE AÑO / MENÚ CAP D'ANY

APERITIVOS EN EL CENTRO DE LA MESA / APERITIUS AL CENTRE DE LA TAULA

Champagne de Bloody Mary / *Champange de Bloody mary*
Croquetón de costilla asada y su mayonesa / *Croquetó de costella rostida i la seva maionesa*
Terrina de gambas y lima / *Terrina de gambes i lima*
Brioche de calamar braseado y piparra / *Brioix de calamar brasejat i piparra*

ENTRANTE / ENTRANT

Ensalada de vieiras y cigalas con verduras encurtidas / *Amanida de vieira i escamarlans amb verdures adobades*
Canelón de rabo de buey con salsa de queso Comté / *Caneló de cua de bou amb salsa de formatge Comté*
Bisque de gamba roja y patatas confitadas / *Visqué de gamba vermella i patates confitades*

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Rodaballo asado con mil hojas de verduras / *Turbot rostit amb mil fulles de verdures*
Medallones de solomillo, graten de patatas y salsa Perigord / *Medallons de relloom, graten de patates i salsa Perigord*
Costillas de cordero con persilade y puré de patatas mantecoso / *Costelles de xai amb persilade i puré de patates mantegós*

PRE POSTRE / PRE POSTRES

Kir Royale con sorbete de frambuesa / *Kir Royale amb sorbet de gerd*

POSTRE / POSTRES

Semifrio de Gianduja, tierra de cacao y helado de chocolate blanco / *Semifredes de Gianduja, terra de cacau i gelat de xocolata blanca*

BODEGA / CELLER

Luno Blanco / *Vi Blanc* (D.O C. Montsant)
Luno Tinto / *Vi Negre* (D.O C. Montsant)
Cava Juve & Camps Reserva de la familia
Cervezas, refrescos y agua mineral / *Cerveses, refrescs i aigua mineral*
Cafés con surtido de turrone / *Cafès amb assortiment de torrons*

Para grupos de mas de 6, a concretar de antemano el número de platos escogidos de cada opción
Per a grups de més de 6, a concretar per endavant els plats triats de cada opció

Disponemos de menú de alérgenos bajo petición / *Disposem de menú d'al·lèrgens sota petició*

95.00 €

Por persona (IVA incluido) / *Per persona (IVA inclòs)*

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE / ENTRANT

A escoger entre / A escollir entre

Canelones de rustido gratinados / *Canelons de rostits gratinats*

Rigatonis de la abuela / *Rigatonis de l'àvia*

* Escalivada a la brasa y espárragos / *Verdures a la brasa i espàrrecs*

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

A escoger entre / A escollir entre

Pollo relleno de jamón y queso, puré de patatas / *Pollastre farcit de pernil i formatge, puré de patates*

Escalopines de ternera y patatas paja / *Escalopins de vedella i patates palla*

* Arroz de ceps y trufa / *Arròs de ceps i tòfona*

POSTRE / POSTRES

A escoger entre / A escollir entre

Brownie de chocolate, nueces y helado de vainilla / *Brownie de xocolata, nous i gelat de vainilla*

Crema catalana de vainilla / *Crema catalana de vainilla*

* Fresones con espuma de caramelo / *Maduixes amb escuma de caramel*

BEBIDAS / BEGUDES

Agua y refrescos / *Aigua i refrescos*

* Opción vegana & sin gluten / *Opció vegana & sense gluten*

30.00 €

Por persona (IVA incluido) / *Per persona (IVA inclòs)*
