

Menús de Navidad

GOURMET

APERITIVOS CENTRO DE MESA

Canapé de foie mi cuit con arope de moscatel y gelée de frutos rojos

Boquerón sobre pan con mermelada de tomate y aceite de 5 pimientos

Bao de Costilla de cerdo

Patata Brava caliu

Croqueta de gamba roja

Croqueta de Jamón ibérico

PRIMER PLATO

Canelón de rustido de ternera con foie y trufa

SEGUNDO PLATO

Suquet del Senyoret de merluza y gambas

POSTRE

Brioche caramelizado con crema pastelera

TURRONES

BODEGA

Vino Tinto o Vino Blanco (1 cada 3 comensales)

2 consumiciones de: Agua, refresco o cerveza

1 Café, Cortado o Infusión (No incluye carajillos)

55€

(este menú se servirá a mesa completa)

Menús de Navidad

TRADICIONAL

PRIMER PLATO

LA ESCUDELLA

Garbanzos
Pilota
Galets
Carn D' olla

+

Canelón de rustido de ternera
con foie y trufa

SEGUNDO PLATO

Bacalao del Abuelo Luis
(Mongetes de Santa Pau y salsa de Ilauna)

POSTRE

Tarta de chocolate con almendras

TURRONES

BODEGA

Vino Tinto o Vino Blanco (1 cada 3 comensales)

2 consumiciones de: Agua, refresco o cerveza

1 Café, Cortado o Infusión (No incluye carajillos)

40 €

(este menú se servirá a mesa completa)
NO DISPONIBLE EN SAN ESTEBAN

Menús de Navidad

COMPARTIR

PLATOS CENTRO DE MESA

Foie mi cuit con frutos rojos

**Mil hojas de salmón marinado
y salsa tártara**

Croqueta de pollo rustido

Patata Brava Caliu

PRIMER PLATO

Canelón de rustido de ternera con foie y trufa

SEGUNDO PLATO

**Bacalao del Abuelo Luis
(Mongetes de Santa Pau y salsa de Ilauna)**

POSTRE

Tarta de chocolate con almendras

TURRONES

BODEGA

Vino Tinto o Vino Blanco (1 cada 3 comensales)

2 consumiciones de: Agua, refresco o cerveza

1 Café, Cortado o Infusión (No incluye carajillos)

40 €

(este menú se servirá a mesa completa)
NO DISPONIBLE EN SAN ESTEBAN

Menús de Navidad

SAN ESTEBAN

APERITIVOS CENTRO DE MESA

Canapé de foie mi cuit con arope de moscatel y gelée de frutos rojos

Bao de Costilla de cerdo

Croqueta de gamba roja

Patata Brava Caliu

PRIMER PLATO

LA ESCUDELLA
(Garbanzos, Pilota, Galets i Carn D'olla)

SEGUNDO PLATO

½ Canelón de rustido de ternera con foie y trufa

o

Suquet del Senyoret de merluza y gambas

o

Bacalao del Abuelo Luis

(Mongetes de Santa Pau y salsa de Llauna)

o

Solomillo con foie

POSTRE

Brioche caramelizado con crema pastelera

TURRONES

BODEGA

Vino Tinto o Vino Blanco (1 cada 3 comensales)

2 consumiciones de: Agua, refresco o cerveza

1 Café, Cortado o Infusión (No incluye carajillos)

60 €

(este menú se servirá a mesa completa)