

# MENÚ DE NAVIDAD

Comidas y cenas para empresas y grupos.

## APERITIVOS

Caballa, erizos y mantequilla noisette

Coca de roast-beef

## ENTRANTE

Tartar de lecha con topinambur

## PRINCIPALES

Merluza al vapor, berros de agua, puerros y alga codium

Paletilla de cordero con parmentier y relish de pepino

## POSTRES

Torrija de brioche al estragón y bearnesa

Café, surtido de turrone y barquillos

## VINOS

Vino blanco

Vino tinto

Cava

60€ por persona

# COMIDA DE NAVIDAD

## APERITIVOS

Gamba a la brasa con guisantes lágrima y Maldonado

Foie poêlé con anguila ahumada y manzana Granny

## ENTRANTE

"Escudella i carn d'olla" a nuestra manera

## PRINCIPAL

Mar y montaña: "Pularda con langostinos"

## POSTRES

Tronco de Navidad con chocolate caliente y helado de turrón

Café y surtido de turrone y barquillos

## VINOS

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Precio 75€

# COMIDA DE SAN ESTEBAN

## APERITIVOS

Ostra con granizado de Nam phrik

Canapé de rilette de pato con velo de Oporto

## ENTRANTE

Canelón XXL con bechamel aireada y Grana Padano

## PRINCIPAL

Lubina con tuétano y camagrocs

## POSTRES

Clafoutis de pera flor de invierno con bombón de chocolate crujiente

Café y surtido de turrone y barquillos

## VINOS

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Precio 75€

# MENÚ DE FIN DE AÑO

## APERITIVOS

Ostra con granizado de Nam prik

Foie con velo de Gewürztraminer

## ENTRANTE

Consomé con ravioli y trufa

## PRINCIPALES

Lubina con tuétano y camagrocs

Solomillo de ternera chateaubriand con salsifí, regaliz y café

## PREPOSTRE

Espuma helada de mandarina y albahaca

## POSTRES

Yuzu, lima, zanahoria y jengibre

Café y surtido de turrone y barquillos

## VINOS

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Uvas de la suerte y cotillón

Precio 120€

# MENÚ DE REYES

## 1.ª TAPA

Palmito con manzana y apio

## 2.ª TAPA

Crujiente de arroz, ventresca de atún, rocoto y maíz dulce

## ENTRANTE

Tartar de lecha con topinambur

Calçots en tempura

## PRINCIPALES

Merluza, berros de agua, puerros y alga codium

Solomillo de ternera chateaubriand con salsifí, parmentier y café.

## POSTRE

Torrija de brioche al estragón y bearnesa

Precio 120€

(incluye bebida)