



MENÚ

NOCHEBUENA

24 . 12 . 2024

PARA EMPEZAR: PICA-PICA

Ensalada de espinacas frescas, aguacate, mango, granada y frutos del mar

Tabla de embutidos ibéricos y quesos

PRIMERO:

Crema de bogavante con picatostes y aceite de Romero

PRINCIPAL: A ESCOGER

Entrecot 400 gr. con espárragos verdes y patata al caliu

Cazuela de merluza con gamba, almejas y patata guisada

POSTRE:

Surtido de Navidad

BODEGA:

Vino blanco: Alberte D.O. Ribeiro Rias Baixas

Vino tinto: Massaluca D.O. Terra Alta

Cava: Anna de Codorniu D.O. Cataluña

Aguas, cafés o infusiones

65€ POR PERSONA



MENÚ

NIT DE NADAL

24 . 12 . 2024

PER COMENÇAR: PICA-PICA

Amanida d'espínacs frescs, alvocat, mango, magrana i fruits del mar

Taula d'embotits ibèrics i formatges

PRIMER:

Crema de llamàntol amb crostons i oli de Romaní

PRINCIPAL: A ESCOLLIR

Entrecot 400 gr. amb espàrrecs verds i patata al caliu

Suquet de lluç amb gamba, cloïsses i patata guisada

POSTRE:

Assortiment de Nadal

CELLER:

Vi blanc: Alberte D.O. Ribeiro Rias Baixas

Vi negre: Massaluca D.O. Terra Alta

Cava: Anna de Codorniu D.O. Catalunya

Aigües, cafès o infusions

65€ PER PERSONA