



MENÚ NOCHEBUENA

24 . 12 . 2026

PARA EMPEZAR: PICA-PICA

Tabla de embutidos y quesos con membrillo, frutos rojos y picatostes

Carpaccio de gamba con cítricos

PRIMERO:

Crema de bogavante con picatostes y aceite de Romero

PRINCIPAL: A ESCOGER

Entrecot 4de ternera con alcachofa y patata al caliu

Merluza en salsa de cava con espárragos, setas confitadas y patata

POSTRE:

Surtido de Navidad (Neules, turrones...)

BODEGA:

Vino blanco: Alberte D.O. Rias Baixas

Vino tinto: Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

Copa de cava: Anna de Codorniu D.O. Cava

Aguas, cafés o infusiones

70€ POR PERSONA



MENÚ

NIT DE NADAL

24.12.2026

PER COMENÇAR: PICA-PICA

Taula d'embotits i formatges amb codony, fruits vermells i crostons

Carpaccio de gamba amb cítrics

PRIMER:

Crema de llamàntol amb crostons i oli de Romaní

PRINCIPAL: A ESCOLLIR

Entrecot de vedella amb carxofa i patata al caliu

Lluç en salsa de cava amb espàrrecs, bolets confitats i patata

POSTRE:

Assortiment de Nadal (Neules, torrons...)

CELLER:

Vi blanc: Alberte D.O. Rias Baixas

Vi negre: Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

Copa de cava: Anna de Codorniu D.O. Cava

Aigües, cafès o infusions

70€ PER PERSONA