



RESTAURANT



MENÚ NAVIDADES 55

Fougasse

con hierbas provenzales y pesto de tomate

Croqueta 2u.

de jamón ibérico

Coca

de alcachofas, chicharrones de cerdo duroc y setas de temporada

Puerros

escalivados, burrata, avellanas y su aceite

Pulpo

a la brasa, berenjena con miso y romesco de kimchi

Pollo

de corral en rebozado crujiente, cebolla a la "Diabla" y tomate confitado

Torrija

cremosa y crujiente con leche ahumada

Vino Blanco Alta Alella Pansa Blanca D.O. Alella

Vino Tinto Prohon Negre D.O Terra Alta

Cerveza de barril

Refrescos, Agua, Café / Te

55€ POR PERSONA (IVA incluido)

En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, informadnos.



RESTAURANT



MENÚ NAVIDADES 70

Chusco

pan de campo tradicional con mantequilla de algas

Crunchi-Tacos 2u.

de patata, gamba roja con lima, pimienta de Espelette y alga nori

Carpaccio

de cigala, lima-limón-estragón y aceite de oliva Morruda

Foie

Royal de foie-gras caramelizado, membrillos confitados y queso de cabra

Rodaballo

a la brasa servido en espina y cogollos templados con vinagreta de piquillo

Tatín

de rabo de buey con manzanas

Mousse tropical

fruta de la pasión, piña, mango y coco

Vino Blanco Petit Sao D.O. Costers del Segre

Vino Tinto Petit Nur D.O.Q Priorat

Cerveza de barril

Refrescos, Agua, Café / Te

70€ POR PERSONA (IVA incluido)

En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, informadnos.



RESTAURANT



MENÚ NOCHEBUENA

Ostra Normandia n2
con cítricos y caviar de trucha

Crunchi-Taco
de patata con lubina, alga nori y hoja de capuchina

Falso Ravioli
de gamba roja, panacotta de lima y estragón

Foie
Royal de foie-gras, crema de topinambur y nabo negro ahumado

Rodaballo
en mantequilla de azafrán, trompeta de la muerte y hoja de mostaza picante

Paletilla
de cabrito embarrado a la cuchara y cebollitas glaseadas

Mil Hojas
de crema de vainilla-pasión

Selección de turrónes, mazapanes y neulas

Cava Mas Candi D.O. Cava
Vino Blanco Cucu D.O. Castilla León
Vino Tinto Comalats D.O. Costers del Segre
Vino Dulce, Agua y Café

115€ POR PERSONA (IVA incluido)

Champagne Dom Pérignon Vintage 2006 (+150€)

En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, informadnos.



RESTAURANT



MENÚ NOCHEVIEJA

Crunchi-taco

de patata con tartar de ternera y trufa negra melanosporum

Erizo

en su cáscara con su holandesa yodada y lima

Buñuelos

de ostras de Normandía con caviar imperial

Pan de cristal

con mantequilla de trufa negra melanosporum

Ventresca de atún salvaje

confitada y fría, guisantes y brotes con gelée acidulada

Lubina

crujiente, setas silvestres y tubérculos con salsa "verjus"

Prensado hojaldrado de buey

"bourguignon", espinacas y gratin de compté.

Mousse

de caramelo, almendras tostadas y limón

Dulces navideños, uvas y cotillón

Vino Blanco Via Fora D.O. Pendés

Vino Tinto Gomez Cruzado Crianza D.O. Rioja

Champagne Delamotte

Vino Dulce, Agua y Café

190€ POR PERSONA (IVA incluido)

Champagne Dom Pérignon Vintage 2006 (+150€)

En caso de alergias o intolerancias alimentarias, por favor, informadnos.

