

MENÚ NAVIDAD GRUPOS 1
CHRISTMAS MENU 1

crujiente de queso de cabra y ciruelas
crunchy of goat cheese and plums

crema de setas y espárragos braseados
mushroom cream and grilled asparagus

O / Or

ensalada templada de patatas, jamón y huevo poché
warm potatoes salad, ham and egg poché

corvina en costra de hierbas y cremoso de coliflor
seabass with herbs and cauliflower cream

O / Or

pavo relleno de espinacas y piñones, con salsa de orejones
stuffed turkey with spinach and pine nut, with dried apricot sauce

tarta de pera con helado de vainilla
pear pie with vanilla ice cream

Neulas y turrónes
Neulas and nougat

Bebidas / Drinks

Petit Caus, Xarel·lo, chenin, chardonnay, D.O. Penedés
Sons, Crianza D.O Montsant

Cerveza, agua y refrescos / Beer, water and soft drinks

Café / coffee

Precio: 52,80€ iva incluido // Price: 52,80€ vat included

(platos a seleccionar con 4 días de antelación)

(Choose dishes 4 days before)



MENÚ NAVIDAD GRUPOS 2
CHRISTMAS MENU 2



coca de escalivada y anchoas del cantábrico
grilled vegetables and "cantábrico" anchovies flatbread

crema de cigalas y citronela con brunoise de verduritas
prawn and citronella cream with vegetable brunoise

O / Or

salmón ahumado, hortalizas y mini vegetales
smoked salmon, green vegetables and mini vegetables

canelón de pato con bechamel de manzana
duck cannelloni with apple bechamel

O / Or

rape al horno, celery y pistachos
baked monkfish, celery and pistachio

brownie blanco con helado de avellanas
white brownie with hazelnut ice cream

Neulas y turrone
Neulas and nougat

Bebidas

Soleies, D.O. Montsant

Sons, Crianza D.O Montsant

Cerveza, agua y refrescos / Beer, water and soft drinks

Café / coffee

Precio: 55€ iva incluido //Price: 55€ vat included

(platos a seleccionar con 4 días de antelación)

(Choose dishes 4 days before)

MENÚ NAVIDAD GRUPOS 3
CHRISTMAS MENU 3



crema de calabaza y foie
pumpkin and foie cream

vieira a la plancha con emulsión de romesco
grilled scallop with romesco emulsion

O / Or

raviolini de setas y trufa
mushroom and truffle raviolini

rodaballo con falso risotto de piñones
turbot with fake pine nut risotto

O / Or

cochinillo a baja temperatura con raviolis de jamón y berenjena ahumada
undercooked piglet with ham ravioli and smoked eggplant

Mousse de chocolate, aceite extra virgen y sal del ebro
chocolate mousse, extra virgin oil and salt from ebro

Neulas y turrone
Neulas and nougat

Bebidas

Manuel Manzaneque, D.O. Finca Elez, eco

Marqués de Murrieta, D.O. C Rioja

Cerveza, agua y refrescos / Beer, water and soft drinks

Café / coffee

Precio: 60,50€ iva incluido //Price: 60,50€ vat included

(platos a seleccionar con 4 días de antelación)

(Choose dishes 4 days before)