



MENÚ NAVIDAD

APERITIVO

Tostada de steak tartar con romesco de anchoa y Gilda Vasca 🌿
Virutas de jamón D.O. Guijuelo con tosta de pan de cristal con tomate y aceite de oliva 🌿

ENTRANTES (a escoger)

Ensalada tibia con gambas rojas, espárragos verdes, tomate seco y gulas del norte,
con vinagreta de mostaza 🌿 🍷 🥬 🥔
Alcachofa rellena de confit de pato con salsa de mousse de foie, trufa y sal de jamón D.O. Guijuelo 🌿 🍷 🍷 🍷
Tradicional sopa de galets con "carn d'olla" y albóndigas trufadas 🌿 🍷 🍷 🍷

SEGUNDOS (a escoger)

Canelones rustidos de ternera, cerdo ibérico y pollo con tartufata, gratinado con bechamel
y queso Grana Padano D.O. 🌿 🍷 🍷
Entrecot de Angus Argentino con salsa de Martini blanco y gorgonzola 🌿 🍷
Cola de rape en romesquet con gamba roja, mejillones bouchout, almendra tostada y patata 🌿 🍷 🐟 🥬 🍷 🍷

POSTRES (a escoger)

Carpaccio de piña con mermelada de Naranja y helado de vainilla 🌿 🍷 🍷
Mini panettone de avellana, chocolate y naranja 🌿 🍷 🍷 🍷

BODEGA

Viña Pomal Crianza Magnum D.O. Rioja
Vol d'Anima blanco D.O. Costers del Segre
1 Agua, 1 café o té
Neulas y turrone

(Se considera un consumo de una botella de 0,75 cl. cada 3 pax)

Precio sin bodega : 74€ (Iva incl.)

Precio con bodega: 80€ (Iva incl.)

(Válido para la fechas : 24 noche- 25 y 26 de Diciembre mediodía 1 Enero y 6 de Enero mediodía)