



MENÚ NAVIDAD Y SAN ESTEBAN 2021

APERITIVO

Cremita de marisco con espuma de almendras

Gyoza crujiente de ibérico y shitake con salsa Teriyaki

ENTRANTES

Canelones de rustido con bechamel de foie y parmesano gratinado

Hojas de invierno con Salmón ahumado, aguacate y granada a la vinagreta de miel y eneldo

Sopa de Galets con "Carn d'Olla"

PRINCIPAL

Arroz de pulpo y "Ceps" al aroma de romero

Entrecot de vaca con salsa de trufa, graten de patata, cebollitas y verduritas bien tratadas

Tourendó de rape envuelto en velo ibérico, parmentier de patata y "Rovellons" salteados

POSTRES

Sorbet de limón licuado al cava

Chocolate en texturas

Nuestra tarta de queso

BODEGA

Vino Blanco Viore Verdejo (D.O. Rueda)

Vino tinto Monte Real Crianza de la Familia (D.O. Rioja)

Espumoso CVM LAUDE Brut Nature Reserva (D.O. Cava)

Turrones y Neulas

50 € por persona

Gluten Lactosa Huevo Sésamo Moluscos Sulfitos Cacahuete Soja
 Crustáceos Frutos secos Vegano Mostaza Pescado Apio Altramuces



MENÚ FIN DE AÑO 2021

APERITIVO

Carpaccio de Atún, hoja de shiso con vinagreta de soja y sésamo

Dado de foie hecho en casa con pan de especies y reducción de PX

Langostino crujiente con romesco casero de avellanas

Cremita de "Ceps" con espuma de romero

ENTRANTE

Gambas rojas con brotes tiernos, vinagreta de frutas exóticas y huevas de mar

PRINCIPAL

Lingote de cochinillo a baja temperatura, con su piel crujiente, juego de cremosos y jugo de rustido

POSTRES

Baba al ron con helado de mascarpone y crema inglesa

BODEGA

Vino Blanco Viore Verdejo (D.O. Rueda)

Vino Tinto Monte Real Crianza de la Familia (D.O. Rioja)

Espumoso CVM LAUDE Brut Nature Reserva (D.O. Cava)

Cotillón, Uvas de la suerte y fiesta

75 € por persona

Gluten Lactosa Huevo Sésamo Moluscos Sulfitos Cacahuete Soja
 Crustáceos Frutos secos Vegano Mostaza Pescado Apio Altramuces



MENÚ REYES 2022

APERITIVO

Croqueta de jamón como de la abuela

ENTRANTES

Ensalada de tomate con lascas de ventresca de atún, olivas Kalamata y cebolla tierna

Crema de Patata, huevo poché a baja temperatura y aceite de trufa

Pasta fresca rellena de burrata a la putanesca

Carpaccio de bacalao sobre culis de tomate, sal de olivas negras y hojitas de canónigos

PRINCIPAL

Paella de marisco Perelada

Tataki de ternera, verduritas salteadas y salsa teriyaki

Lomo de corvina al horno tradicional con picada de almendras, aroma de vino blanco y romero

Costillas de cabrito empanadas, patatas fritas naturales, pimientos del padrón y mayonesa de kimchi

POSTRES

Roscón de Reyes relleno de Nata

40 € por persona

Gluten Lactosa Huevo Sésamo Moluscos Sulfitos Cacahuete Soja
 Crustáceos Frutos secos Vegano Mostaza Pescado Apio Altramuces



MENÚ INFANTIL

APERITIVO

Virutas de Jamón y pan con tomate 

Chips de la casa

Croquetas de "Carn d'Olla"   

ENTRANTE

Canelones de rustido gratinados con polvo de parmesano   

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con patatejas a la sartén (150 gr.) 

POSTRES

Brownie de chocolate con helado de vainilla    

o

Helado al gusto  

30 € por persona

(Máximo 12 años)

 Gluten  Lactosa  Huevo  Sésamo  Moluscos  Sulfitos  Cacahuete  Soja
 Crustáceos  Frutos secos  Vegano  Mostaza  Pescado  Apio  Altramuces