















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

Sorbete 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)
Turrónes 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 siso con vinagreta de soja y sésamo   
- Dado de foie hecho en casa con pan de especias 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 Viole 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