



MENÚ NAVIDAD / MENU NADAL

BIENVENIDA – BENVINGUDA

Coctail de Bienvenida
Còctel de Benvinguda

APERITIVO – APERITIU



Jamón ibérico con pan de coca y tomate de colgar
Pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet de penjar

Taco de salmón marinado con aguacate y cebolla encurtida
Tac de salmó marinat amb alvocat i ceba adobada

Piruleta de queso de cabra con frutos secos
Piruleta de formatge de cabra amb fruita seca

Croquetas de carn d'olla
Croquetes de carn d'olla

Brocheta de langostino empanado en panko con romesco
Broqueta de llagostí empanat en panko amb romesco

Vasito de crema de foie con puré de manzana asada y
Malvasía de Sitges
*Gote de crema de foie amb puré de poma rostida i Malvasia
de Sitges*

ENTRANTE – ENTRANT

Canelón de asado con bechamel de ceps, rossinyols y aceite de trufa negra
Caneló de rostit amb beixamel de ceps, rossinyols i oli de tòfona negra



PLATO PRINCIPAL – PLAT PRINCIPAL

Lubina asada con trinxat de col, patata y calabaza, refrito y pequeña ensalada de brotes tiernos
Lubina rostida amb trinxat de col, patata i carbassa, refregit i petita amanida de brots tendres

Cochinillo confitado y crujiente con chalotas glaseadas, puré de celeri y salsa de naranja sanguina
Garrí confitat i cruixent amb escalunyes glacejades, puré de celeri i salsa de taronja sanguina

POSTRES

Tronquillo de avellana tostada con mousse de chocolate negro
Tronquil d'avellana torrada amb mousse de xocolata negra
y

Surtido de turrone, mantecados y neulas
Assortiment de torrons, mantegats i neules



BODEGA

Selección de Vino Blanco

Selección de Vino Tinto

Cava Grivá

Aguas minerales, Cervezas, refrescos y café

48,00 € iva incluido
por persona / per persona