



MENÚ NAVIDAD I

APERITIVO - APERITIU

Jamón ibérico con pan de cristal, tomate de colgar y AOVE

Pernil ibèric amb pa de vidre, tomàquet de penjar i AOVE

Taco de salmón ahumado relleno de muselina de hierbas con tartar de manzana ácida

Taco de salmó fumat farcit de mussolina d'herbes amb tartar de poma àcida

Croustillant de pollo pagés Prat rustido, queso tetilla ahumado y compota de ciruelas con piñones

Croustillant de pollastre pagès Prat rostit, formatge tetilla fumat i compota de prunes amb pinyons

Bocadito de butifarra blanca sellada sobre parmentier y crema de cebolla escalivada

Mosset de botifarra blanca segellada sobre parmentier i crema de ceba escalivada

ENTRANTE - ENTRANT

Canelón de pollo trufado con bechamel de boletus y alioli de ajo negro

Caneló de pollastre trufat amb beixamel de ceps i allioli d'all negre

PLATO PRINCIPAL - PLAT PRINCIPAL

Dorada al horno sobre coliflores a la gallega, salsa bearnesa y crudité de apio

Orada al forn sobre coliflors a la gallega, salsa bearnesa i crudité d'api

O

Confit de pato crujiente con confitura de membrillo y salsa Oporto

Confit d'ànec cruixent amb confitura de codony i salsa Porto

POSTRES

Tarta de queso idiazabal y dulces navideños

Pastís de formatge idiazabal i dolços nadalencs

BODEGA

Selección de vino blanco, tinto y espumoso

Selecció de vi blanc, negre i escumós

Aguas minerales, cervezas, refrescos y café

Aigües minerals, cerveses, refrescs i cafè

52,00 € IVA incluido

Precio por persona