



## MENÚ NOCHEBUENA

### **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