

MENÚ NAVIDAD I



Jamón ibérico de bellota y pan de coca con tomate

Crema de setas con espuma de idiazábal



Carpaccio de piña con gambas, rúcula, granada
y salsa de fruta de la pasión

o

Canelones gratinados de alcachofas de El Prat
con su bechamel suave y dúo de quesos



Lubina al horno con cuscús de quinoa y
cremoso de patata al estragón

o

“Carn d’olla” con sus verduras y garbanzos



Flor de Barcelona con chocolate, fruta de la pasión,
mango, praliné de cacahuete y jengibre



Pan de Navidad
Agua o refresco
Café



BODEGA

Xic Agustí Torelló Mata - Vino blanco

Marmellans - Vino tinto

Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva

41,50€

Iva incl.

MENÚ NAVIDAD II



Jamón ibérico de bellota y pan de coca con tomate

Croquetas trufadas

Brocheta de mini boconccini, tomates cherry
y aceite de pesto



“Escudella” de Navidad con “pilota” y galets

o

Ensalada de cítricos con tataki de atún marinado
en salsa miso



Suquet de pescado con patatas y picada de frutos secos

o

Meloso de cordero asado en su jugo y parmentier
de boniato trufado



Flor de Barcelona con chocolate, fruta de la pasión,
mango, praliné de cacahuete y jengibre



Pan de Navidad

Agua o refresco

Café



BODEGA

Xic Agustí Torelló Mata - Vino blanco

Marmellans - Vino tinto

Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva

47,50€

Iva incl.