



Menú día de Navidad

MENÚ VÁLIDO PARA EL ALMUERZO DEL 25.12.22

Menú dia de Nadal

MENÚ VÀLID PEL DINAR DEL 25.12.22

Entrantes

Caldo de Navidad con carne

o

Tartar de atún rojo, aguacate y
mayonesa de cítricos

Entrants

Escudella de Nadal amb carn d'olla

o

Tartar de tonyina vermella, alvocat i
maionesa de cítrics

Plato principal

Lingote de rabo de toro con su jugo,
cremoso de boniato y patatas confitadas

o

Caldereta de rape, cigalas y mejillón

Plat principal

Lingot de cua de toro amb el seu suc,
cremós de moniato i patates confitades

o

Caldereta de rap , escamarlans i musclo

Postres

Milhojas de chocolate

o

Pera Limonera

Turrones y barquillos

Postres

Milfulls de xocolata

o

Pera Limonera

Turrons i neules

Bodega

Agua

Vino blanco Ca N'estruc

Vino tinto Izadi

Cava Fontallada

Café e infusiones

Bodega

Aigua

Vi blanc Ca N'estruc

Vi negre Izadi

Cava Fontallada

Cafè i infusions

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)



Menú San Esteban

MENÚ VÁLIDO PARA EL ALMUERZO DEL 26.12.22

Menú Sant Esteve

MENÚ VÀLID PEL DINAR DEL 26.12.22

Entrantes

Canelón de *carn d'olla* con bechamel trufada
y queso parmesano

o

Carpaccio de bacalao con tomate confitado,
cremoso de eneldo y piñones

Entrants

Caneló de *carn d'olla* amb beixamel trufada i formatge
parmesà

o

Carpaccio de bacallà amb tomàquet confitat, cremós
d'anet i pinyons

Plato principal

Medallón de ternera con crema de foie y ceps

o

Lomo de bacalao sobre fina crema de samfaina
y pimiento confitado

Plat principal

Medalló de vedella amb crema de foie i ceps

o

Llom de bacallà sobre crema suau de samfaina
i pebrot confitat

Postres

Semifrío de turrón

o

Secreto de chocolate nougat
Turrones y barquillos

Postres

Semifred de turró

o

Secret de xocolata nougat
Turrons i neules

Bodega

Agua

Vino blanco Ca N'estruc

Vino tinto Izadi

Cava Fontallada

Café e infusiones

Bodega

Aigua

Vi blanc Ca N'estruc

Vi negre Izadi

Cava Fontallada

Cafè i infusions

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)



Menú nochevieja

MENÚ VÁLIDO PARA LA CENA DEL 31.12.22

Menú Nit de Cap d'any

MENÚ VÀLID PEL SOPAR DEL 31.12.22

Entrante

Vieira a media cocción, ajo blanco,
espárrago verde y brotes

Entrant

Vieira a mitja cocció, ajoblanco,
espàrrec verd i brots

Primer plato

Cordero french rack,
parmentier de patata noisette y pistachos

Primer plat

Xai french rack,
parmentier de patata noisette i festucs

Segundo plato

Merluza de pincho, salsa de almendras
y almeja negra

Segon plat

Lluç de pinxo, salsa d'ametlles
i cloïssa negra

Postres

Deconstrucción de piña colada

Postre mini tartaleta tatin,
crema catalana y moras silvestres

Turrones y barquillos

Postres

Deconstrucció de *pinya colada*

Postres mini cassoleta tatin,
crema catalana i mores silvestres

Turrons i neules

Bodega

Agua
Vino blanco Idoia
Vino tinto Izadi
Cava Fontallada
Café e infusiones

Bodega

Aigua
Vi blanc Idoia
Vi negre Izadi
Cava Fontallada
Cafè i infusions

80€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)



Menú dia 1 de Enero

MENÚ VÁLIDO PARA EL ALMUERZO DEL 01.01.23

Menú dia 1 de Gener

MENÚ VÀLID PEL DINAR DEL 01.01.23

Entrante

Foie mi-cuit, mermeladas, higos y brotes

o

Ensalada de bogavante y mango

Entrant

Foie mi-cuit, mermelades, figues i brots

o

Amanida de llamàntol i mango

Plato principal

Rodaballo con patata panadera

o

Solomillo ibérico rustido con manzana y ciruelas

Plat principal

Turbot amb patata panadera

o

Filet ibèric rostit amb poma i prunes

Postres

Souflé de mango y coco

o

Succés de praliné

Turrone y barquillos

Postres

Souflé de mango i coco

o

Succès de praliné

Turrons i neules

Bodega

Agua

Vino blanco Ca N'estruc

Vino tinto Izadi

Cava Fontallada

Café e infusiones

Bodega

Aigua

Vi blanc Ca N'estruc

Vi negre Izadi

Cava Fontallada

Cafè i infusions

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)



Menú dia de reyes

MENÚ VÁLIDO PARA EL ALMUERZO DEL 06.01.23

Menú dia de reis

MENÚ VÀLID PEL DINAR DEL 06.01.23

Entrante

Raviolis de perdiz, trufa y salsa de almendra tostada
o
Crema de mariscos, tartar de cigalas y gambas

Entrant

Ravioli de perdiu, trufa i salsa de ametlla torrada
o
Crema de mariscos, tartar de escamarlans i gambes

Plato principal

Solomillo de ternera,
cebollas glaseadas y patatas *pont neuf*
o
Rape a la vasca con espárragos blancos confitados

Plat principal

Filet de vedella,
cebes glasejades i patates *pont neuf*
o
Rap a la basca amb espàrrecs blancs confitats

Postres

Rosco de reyes
o
Chocolate, vainilla y crujiente de macadamia

Postres

Tortell de reis
o
Xocolata, vainilla i cruixent de macadamia

Turrones y barquillos

Turrons i neules

Bodega

Agua
Vino blanco Ca N'estruc
Vino tinto Izadi
Cava Fontallada
Café e infusiones

Bodega

Aigua
Vi blanc Ca N'estruc
Vi negre Izadi
Cava Fontallada
Cafè i infusions

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)



Menú Vegetariano Menú vegetarià

Entrantes a escoger

Timbal de hortalizas con lima y kéfir

o

Carpaccio de calabacín con almendra tostada

Entrants a escollir

Timbal d'hortalisses amb llima i kèfir

o

Carpaccio de carbassó amb ametlla torrada

Principales a escoger

Coca de verduras con queso tallegio y romesco

o

Rissoto de gírgolas y romero

Principals a escollir

Coca de verdures amb formatge tallegio i romesco

o

Rissoto de gírgoles i romaní

Pastres

Según menú escogido por la mesa

Turrones y barquillos

Pastres

Segons menú escollit per la taula

Turrons i neules

Bodega

Agua

Vinos según menú escogido por la mesa

Cava Fontallada

Café e infusiones

Bodega

Aigua

Vins segons menú escollit per la taula

Cava Fontallada

Cafè i infusions

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)



Menú Infantil Menú infantil

Entrantes a escoger

Canelones de *carn d'olla*
con bechamel trufada y queso parmesano

o

Macarrones a la boloñesa

Entrants a escollir

Canelons de *carn d'olla*
amb beixamel trufada i formatge parmesà

o

Macarrons a la bolonyesa

Principales a escoger

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

o

Fingers de merluza rebozados con patatas fritas

Principals a escollir

Hamburguesa de vedella amb patates fregides

o

Fingers de lluç amb patates fregides

Pastres

Helados variados

o

Tarta de chocolate

Turrone y barquillos

Pastres

Gelats variats

o

Pastís de xocolata

Turrons i neules

Bebida

Agua

Refrescos

Beguda

Aigua

Refrescos

25€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO) / PER PERSONA (IVA INCLÒS)

Condiciones de reserva

Las comidas y cenas se realizarán en el horario habitual del restaurante:

Comidas: de 13:00h a 15:30h

Cenas: de 20:00h a 22:30h

Última reserva a las 22:00h

EL RESTAURANTE CERRARÁ A LAS 00:00H

Condicions de reserva

Els dinars i sopars es realitzaran dins l'horari habitual del restaurant:

Dinars: de 13:00h a 15:30h

Sopars: de 20:00h a 22:30h

Última reserva a las 22:00h

EL RESTAURANT TANCARÀ A LES 00:00H

Condiciones de reserva

Se debe indicar la elección de platos al menos 10 días antes del evento

Para reservar será necesario realizar un depósito del 50% (NO reembolsable en caso de anulación) del total de la reserva

Para confirmar su mesa, se deberá aportar el restante 50% con una antelación de 48h antes del inicio del evento

Condicions de reserva

Cal indicar l'elecció dels plats almenys 10 dies abans de l'esdeveniment

Per reserves serà necessari realitzar un dipòsit del 50% (NO reembolsable en cas d'anul·lació) del total de la reserva

Per confirmar la seva taula, cal aportar el restant 50% amb una antelació de 48h abans de l'inici de l'esdeveniment