

Menú 24 Diciembre - Nochebuena
CATALONIA EIXAMPLE 1864

APERITIVO

Pan de coca con tomate
Virutas de jamón ibérico
Bizcocho de albahaca y menta con salmón ahumado y cremoso de queso fresco
Crujiente de morcilla, almendras y cebolla caramelizada
Croqueta de carrilera y ceps

PRINCIPAL

Lomo de corvina en lecho de cremoso de calabaza,
gamba de costa y chips de hortalizas
Solomillo de ternera con salsa de foie y salteado de patatas
a la mantequilla de estragón

POSTRE

Postre navideño
Café e infusiones
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales
Vino blanco Ca N'Estruc D.O Catalunya
Vino tinto Marmellans D.O Montsant
Cava Fontallada Brut Nature

Menú infantil disponible



Menú 31 Diciembre – Fin de Año

CATALONIA EIXAMPLE 1864

PRIMEROS

Crema de “ceps” y tubérculos de temporada, dados de membrillo,
“bull” negro y quenelle de queso cremoso

Ensalada de panceta ibérica, langostinos y tomatitos confitados
en hierbas mediterráneas

SEGUNDOS

Suprema de rodaballo en lecho de judías tiernas, salteadas con ajetes
y suave mayonesa de galeras y azafrán

Solomillo de ternera con salsa Oporto, parmentier de boniato
con mantequilla de tomillo y crema de castañas

POSTRE

Postre navideño

Cafés e infusiones

Turrones, barquillos y polvorones

BODEGA

Aguas minerales

Vino blanco Ca N'Estruc D.O Catalunya

Vino tinto Marmellans D.O Montsant

Cava Fontallada Brut Nature

Menú infantil disponible

