

Menú de Noche Buena / Nit de Nadal

24 de Diciembre / Desembre

Aperitivo / Aperitiu

Crema de espinacas, parmesano y piñones

Crema d'espínacs, parmesà i pinyons

Menú degustación / Menú degustació

Carpaccio de pies de cerdo deshuesados, pistachos, membrillo, escarola y vinagreta cítrica

Carpaccio de peus de porc desossats, festucs, codony, escarola i vinagreta cítrica

Suquet de lubina y gambas

Suquet de llobarro i gambes

Lingote crujiente de confit de pato cocido a baja temperatura y estofado de ciruelas pasas, orejones y piñones

Lingot cruixent de confit d'ànec cuit a baixa temperatura amb estofat de panses, orellons i pinyons

Postres / Les postres

Pastelito de chocolate, compota de frutos y chantillí a la vainilla

Pastisset de xocolata, compota de fruits i chantillí a la vainilla

Neulas y turrónes

Neules i torrons

Pan, agua, vino, cava, café e infusiones

Pa, aigua, vi, cava, cafè i infusions

Precio por persona / *preu per persona*: 60 € (IVA incluido / *IVA inclòs*)

Menú de Navidad / Menu de Nadal

25 de Diciembre / Desembre

Aperitivo / Aperitiu

Muslito de codorniz escabechado

Cuixa de guatlla escabetxat

Menú degustación/Menu degustació

Escudella con galets

Escudella de galets

Carn d'olla

Lomo de bacalao confitado, crema de apionabo, tomates secos y ajo negro

Llom de bacallà confitat, crema d'api nap, tomàquets secs i all negre

Cordero deshuesado y cocido a baja temperatura, piquillos y alcachofas

Xai desossat i cuit a baixa temperatura, pebrots del piquillo i carxofes

Postres /Les postres

Cremoso de chocolate blanco, helado de fruta de la pasión y crumble de cacao amargo

Cremós de xocolata blanca, gelat de fruita de la passió i crumble de cacau amarg

Neulas y turrone

Neules i torrons

Pan, agua, vino, cava, café e infusiones

Pa, aigua, vi, cava, cafè i infusions

Precio por persona/ preu per persona: 70 € (IVA incluido / IVA inclòs)

Menú de San Esteban / Sant Esteve

26 de Diciembre / Desembre

Aperitivo / Aperitiu

Mini coca de escalivada y sardina ahumada

Mini coca d'escalivada i sardina fumada

Menú degustación / Menú degustació

Canelones de San Esteban

Canelons de Sant Esteve

Lomito de merluza en dos cocciones, patatines al vapor y crema de marisco

Llom de lluç en dos coccions, patatetes al vapor i crema de marisc

Lingote crujiente de codillo de cerdo desmigado, ganache de zanahoria y brotes

Lingot cruixent de garró de porc esmollat, "ganache" de pastanaga i brots

Postres / Les postres

Brownie de chocolate y helado de vainilla

Brownie de xocolata i gelat de vainilla

Neulas y turrone

Neules i torrons

Pan, agua, vino, cava, café e infusiones

Pa, aigua, vi, cava, cafè i infusions

Precio por persona/ *preu per persona*: 55 € (IVA incluido / IVA inclòs)

Menú de Fin de año / Cap d'any

31 de Diciembre / Desembre

Aperitivo / Aperitiu

Burrata cremosa, piñones tostados, membrillo y jengibre

Burrata cremosa, pinyons torrats, codony i gingebre

Como un pulpo a feira

Com un pop "a feira"

Menú degustación / Menú degustació

Salpicón tibio de Bogavante, papada de cerdo confitada, brotes tiernos y vinagreta de su coral

Cocktail tebi de Llamàntol, papada de porc confitat, brots tendres i vinagreta en el seu coral

Rape, crema de azafrán y estofado de rebozuelos

Rap, crema de safrà i estofat de "rebozuelos"

Solomillo de ternera reposado, mil hojas de patata y trufa, foie a la plancha y demiglas

Filet de vedella reposada, milfulles de patata i tòfona, foie a la planxa i demiglas

Postres / Les postres

Cremoso de chocolate al 70%, caviar de aceite de oliva y pan

Cremós de xocolata al 70%, caviar d'oli de oliva i pa

Neulas y turrone

Neules i torrons

Pan, agua, vino, cava, café e infusiones

Pa, aigua, vi, cava, cafè i infusions

Precio por persona / preu per persona: 80 € (IVA incluido / IVA inclòs)

Menú de Año nuevo / Any nou

1 de Enero / Gener

Aperitivo / Aperitiu

Consomé de jamón ibérico y yema de huevo de codorniz

Consomé de pernil ibèric i rovell d'ou de guatlla

Menú degustación / Menú degustació

Nuestra manera de ver un trinxat

La nostra manera de veure un trinxat

Dorada a la sal, mini verduras al vapor y romesco verde

Orada a la sal, mini verdures al vapor i romesco verd

Tournedo de ternera, cremoso de patata de altura, romero y salsa de pimentas

Tournedo de vedella, cremós de patata d'altura, romaní i salsa de pebre

Postres / Les postres

Cheesecake cremoso, crumble de almendras y coulis de mango

Cheescake cremós, crumble d'ametlles i coulis de mango

Neulas y turrone

Neules i torrons

Pan, agua, vino, cava, café e infusiones

Pa, aigua, vi, cava, cafè i infusions

Precio por persona / *preu per persona*: 45 € (IVA incluido / *IVA inclòs*)

Menú de Reyes / Reis

6 de Enero / Gener

Aperitivo / Aperitiu

Langostinos al ajillo

Llagostins a l'all

Menú degustación / Menú degustació

Crema de calabaza y zanahoria escalivada, jamón crujiente y espinacas

Crema lleugera de carbassa i pastanaga escalivada, pernil cruixent i espinacs

Salmón a la plancha, remolacha escalivada, queso cotagge, cebolla encurtida y cítricos

Salmó a la planxa, remolatxa escalivada, formatge cotagge, ceba envinagrada i cítrics

Meloso de ternera cocida a baja temperatura, salsa intensa de sus jugos y emulsión de boniato

Melós de vedella cuita a baixa temperatura, salsa intensa dels seus suc i emulsió de moniato

Postres / Les postres

Roscón de reyes

Tortell de reis

Neulas y turrones

Neules i torrons

Pan, agua, vino, cava, café e infusiones

Pa, aigua, vi, cava, cafè i infusions

Precio por persona / *preu per persona*: 45 € (IVA incluido / *IVA inclòs*)

Menú infantil Navidad / Nadal

25 Diciembre / Desembre

Aperitivo/ Aperitiu

Croquetas de jamón ibérico

Croquetes de pernil ibèric

Calamares a la romana

Calamars a la romana

Menú degustación / Menú degustació

Escudella con galets

Escudella de galets

Carn d'olla

Carn d'olla

Solomillos de pollo crujientes, patatas fritas rústicas y salsa barbacoa

Filets de pollastre cruixent, patates fregides rústiques i salsa barbacoa

Postres / Les postres

Copa de helado de vainilla, galletas Oreo, nubes y Lacasitos

Copa de gelat de vainilla, galetes Oreo, núvols i Lacasitos

Neulas y turrone

Neules i torrons

Pan, agua, refrescos

Pa, aigua, refrescs

Precio por persona/ *preu per persona*: 28 € (IVA incluido / *IVA inclòs*)

Menú infantil San Esteban / Sant Esteve

26 Diciembre / 26 Desembre

Aperitivo/Aperitiu

Croquetas de jamón ibérico

Croquetes de pernil ibèric

Calamares a la romana

Calamars a la romana

Menú degustación / Menú degustació

Canelones de San Esteban

Canelons de Sant Esteve

Solomillos de pollo crujientes, patatas fritas rústicas y salsa barbacoa

Filets de pollastre cruixents, patates fregides rústiques i salsa barbacoa

Postres / Les postres

Copa de helado de vainilla, galletas Oreo, nubes y Lacasitos

Copa de gelat de vainilla, galetes Oreo, núvols i Lacasitos

Neulas y turrone

Neules i torrons

Pan, agua, refrescos

Pa, aigua, refrescs

Precio por persona/ *preu per persona*: 28 € (IVA incluido / *IVA inclòs*)

Menú niños resto de fechas / Nens resta de dates

Aperitivo/Aperitiu

Croquetas de jamón ibérico

Croquetes de pernil ibèric

Calamares a la romana

Calamars a la romana

Menú degustación / Menú degustació

Rigattonni, tomate frito casero, bolitas de mozzarella y parmesano

Rigattonni, tomàquet fregit casolà, boletes de mozzarella i parmesà

Hamburguesa de ternera, queso cheddar, cebolla crujiente, salsa barbacoa y sus patatas fritas

Hamburguesa de vedella, formatge cheddar, ceba cruixent, salsa barbacoa i les seves patates fregides

Postres /Les postres

Copa de helado de vainilla, galletas Oreo, nubes y Lacasitos

Copa de gelat de vainilla, galetes Oreo, núvols i Lacasitos

Neulas y turrones

Neules i torrons

Pan, agua, refrescos

Pa, aigua, refrescs

Precio por persona/ *preu per persona*: 28 € (IVA incluido / *IVA inclòs*)