

Cena de Nochebuena

24/12/21

Tapita

Ceviche de bogavante y mango

Menú

Coca de foie gras, arándanos y espuma de almendras

★★★★

Rodaballo braseado con chalotas y trufa
con pincho de frutos del mar

★★★★

Sorbete de Chartreuse y arándanos

★★★★

Cochinillo asado con caramelo de mandarina

Postre

Bola de Navidad

Vainilla, manzana ácida i frambuesa
con helado de caramelo salado

Mignardisas navideñas

Vasito de vino caliente

55,00€

Comida de Navidad

25/12/2021

MENÚ

Sopa de Codillos

Verdura y carne de olla

con alioli de membrillo

ensaladita de cebolla dulce, tomate, olivas i apio

Pollo de Pagès relleno con ciruelas a l'Armagnac

Surtido de troncos de Navidad

Mignardisas navideñas

Vasito de vino caliente

45,00€

Menú de San Esteban

26/12/21

Pica-Pica

**Jamón ibérico sobre chapa-coca, tomate y
aceite de oliva virgen**

★★★

**Saquito de foie gras, manzana y piñones
espuma de frutos rojos**

★★★

**Canelón de salmón ahumado, langostinos i cítri-
cos**

★★★

Croquetón Navideño

★★★

Canelones tradicionales de San Esteban

Plato Principal a escoger

**Carrillada ibérica con brotes tiernos
y salsa de cabernet**

o

Pulpo a la brasa, vinagreta de crudités i trufa

Postres

**Surtido de canelones dulces y
pasteles tradicionales**

Vasito de vino caliente

Mignardises Navideñas

42,50€

CENA DE FIN DE AÑO

Aperitivo

Ostras, Jamón ibérico y Manchego

con copita de Burbujas Andorranas

Menú

**Terrina de foie con bacalao ahumado y trufa
frutos secos y granny Smith**

Vino de Hielo - Gramona

★★★★

Lasaña de Bogavante

Esencia de coral y olorosos

Vino blanco Albarinho - D.O. Rias Baixas Torre de la Moreira

★★★★

Sorbete de Gin-tonic con sus ginebrinos

★★★★

Carré de cordero con salsa de grosellas

Tirabeques, patatas violeta y verduras del momento ★★★★★

Vino tinto - Ribera del Duero - Bardos Reserva

★★★★

Ferrero 2022

Chocolate con leche, avellana

y sorbete de pera Williams

Champagne

Las "Mignardises" de Final de Año con cafés y licores"

Las uvas de la suerte y el cotillón sorpresa

Barra libre con gin-tonics i mojitos

Disco móvil animado con "9 Events" hasta aguantar

Recena de caldo de gallina con pilota

con chocolate y coca de madrugada

190.00€

CENA DE FIN DE AÑO INFANTIL

31/12/21

Aperitivo sentados a la mesa

**Cheflis de jamón ibérico, croquetones, manchego,
olivas rellenas y patatas chips**

cocktail de zumos y fruta natural

Menú

Canelón de Pollo

★★★★

**Botón de Solomillo de Buey
Patatas fritas naturales
cherris confitados**

★★★★

Tronco de Sant Silvestre

Cava sin alcohol

Cucurucho de chuches

Las uvas de la suerte y el cotillón sorpresa

50,00€

COMIDA DE AÑO NUEVO
01/01/22

Copa de Champagne para empezar bien el año

Menú

Mousse de marisco con setas confitadas

**Foie gras demi-cuit con gelatina de jengibre
y su brioche**

Turnedó de salmón con nueces y finas hierbas

Arroz de pulpo y coriandro

Plato Principal

Solomillo de buey, salsa de cigalas y jamón ibérico

Postres

“Saint Honoré”

Helado de vainilla Bourbon y salsa de chocolate caliente

Mignardisas de Año Nuevo

Vasito de vino caliente

47.50€

COMIDA DE REYES

06/01/22

Caramelos de reyes
de butifarra, setas, hígado de pato y

Menú

**Jamón ibérico sobre chapa-coca con tomate
y aceite de oliva virgen**

Higo relleno de foie gras sobre cama de mezclum

**Ceviche de dorada, cebolla de Figueres y brotes
frescos**

Arroz de azafrán con vieira

Prensado de cabrito con orejones i crumble

Postres

**Roscón i Galletas de Reyes
corona y haba o no!!**

Mignardisas con vasito de vino caliente

45,00€

Menú Infantil

Cheflis

Patatas chips, olivas, fuet, mini croquetas, dados de queso

Macarrones a la Napolitana

**Las hamburguesas
del Rey blanco, Rey rubio o el Rey negro**

Roscón de reyes

Los niños no pagan !!