



# 24 DE DICIEMBRE NOCHEBUENA



## APERITIVOS

Mini rollo de buey de mar  
Gyoza de pato, salsa hoisin y emulsión de cúrcuma  
Croquetas de Idiazabal ahumado y membrillo

## ENTRANTE

Tartar de salmón marinado, jengibre encurtido y mantequilla de miso

## PLATO PRINCIPAL

Muslo de cordero relleno al estilo catalán,  
cremoso de patata ahumada, rebozuelos y mini zanahorias

## POSTRE

Namelake de chocolate, café y caramelo

*Turrones, neulas y gourmandises*

Precio: 70€ por persona  
IVA incluido





# 24 DE DICIEMBRE NOCHEBUENA (-12 AÑOS)



## APERITIVOS

Croquetas de jamón  
"Chocos" a la andaluza con lima  
Fuet

## ENTRANTE

Macarrones con tomate y parmesano

## PLATO PRINCIPAL

Merluza a la romana, bimi, champiñones y mayonesa verde

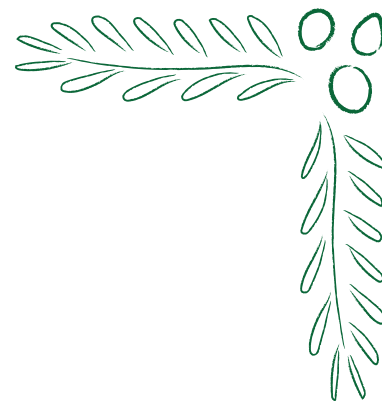
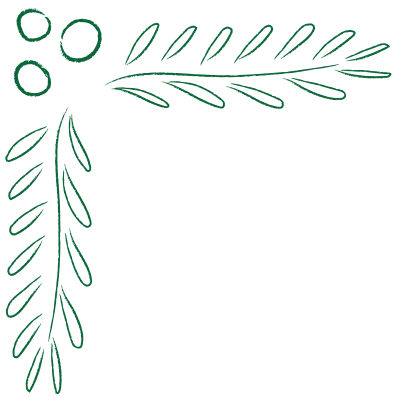
## POSTRE

"Choux" con crema de vainilla y chocolate

*Turrone, neulas y gourmandises*

Precio: 50€ por persona  
IVA incluido





# 25 DE DICIEMBRE NAVIDAD

## APERITIVOS

Tartar de atún y caviar de wasabi  
Mini brioche de centollo  
Croquetas de idiazábal ahumado y membrillo

## ENTRANTE

Escudella de Navidad

## PLATO PRINCIPAL

Lubina al beurre blanc, miso, cañuts, hinojo y lima  
Poularda rellena a la catalana con salsa trufada

## POSTRE

Tronco de Navidad

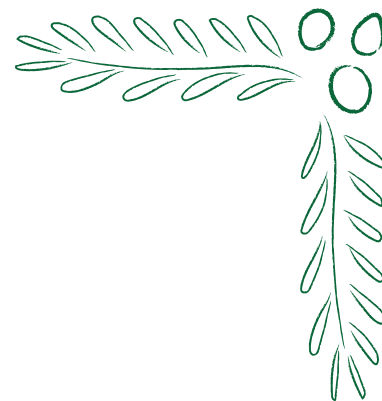
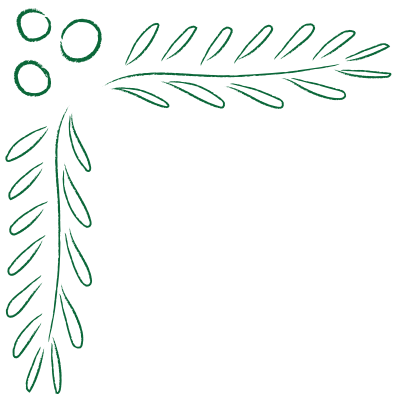
*Turrones, neulas y gourmandises*

## BODEGA

La Fou D.O. Terra Alta  
Furvus D.O. Montsant  
Juve & Camps Reserva de la Familia D.O. Cava

Precio: 130€ por persona  
IVA incluido





# 25 DE DICIEMBRE NAVIDAD (- DE 12 AÑOS)

## APERITIVOS

Croquetas de jamón  
“Chocos” a la andaluza con lima  
Fuet

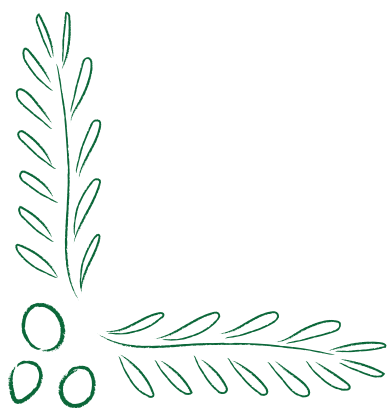
## PLATO PRINCIPAL

Escudella tradicional con galets y pelota  
Pallarda de ternera con patatas y mini tomates al horno

## POSTRE

Tronco de Navidad  
*Turrones, neulas y gourmandises*

Precio: 60€ por persona  
IVA incluido





# 26 DE DICIEMBRE SAN ESTEBAN

## APERITIVOS

Croquetas de Idiazabal ahumado y membrillo  
Mini pita de cochinita pibil y cebolla encurtida  
Tartar de remolacha y naranja

## ENTRANTE

Ensalada de gambas marinadas, cintas de verduras y alga wakame

## PLATO PRINCIPAL

Rodaballo al horno, chutney de batatas, praliné de ajos asados  
y chips de kale  
Canelón de San Esteban

## POSTRE

Chocolate blanco, fresas y albahaca

*Turrones, neulas y gourmandises*

## BODEGA

La Fou D.O. Terra Alta  
Furvus D.O. Montsant  
Juve & Camps Reserva de la Familia D.O. Cava

Precio: 110€ por persona  
IVA incluido





**26 DE DICIEMBRE**  
**SAN ESTEBAN**  
(-12 AÑOS)

**APERITIVO PICA-PICA**

Croquetas de jamón  
"Chocos" a la andaluza con lima  
Langostinos crujientes con ketchup casero  
Pulga de fuet  
Hummus con nachos

**PLATO PRINCIPAL**

Canelón de San Esteban

**POSTRE**

Coulant con helado de vainilla  
*Turrone, neulas y gourmandises*

Precio: 60€ por persona  
IVA incluido



# 31 DE DICIEMBRE FIN DE AÑO

## APERITIVOS

Tartar de salmón salvaje con caviar  
Ostra Amélie con caldo de alga kombu y brunoise vegetal al jengibre  
Sopa wan tun de raviolis con gambas y shitake  
Langostino kataifi con espuma de mayonesa y especias

## PLATOS PRINCIPALES

Carpaccio de gamba roja con aceite de boletus y picada de piñones  
Rodaballo con cremoso de apio a la vainilla, berenjena thai, jugo de miso y almejas XL  
Filete de ternera con mantequilla café de París,  
terrina de patata trufada, rebozuelos, mini zanahorias y reducción de ave

## PREPOSTRE

Granny Smith, albahaca, cardamomo y frambuesas

## POSTRE

Choux de vainilla y chocolate

*Turrone, neulas y gourmandises*

Uvas de la suerte

## BODEGA

Miranda d'Espiells D.O. Penedés  
José Pariente Verdejo D.O. Rueda  
Pago de los Capellanes Crianza D.O. Ribera del Duero  
Codorniu Ars Collecta D.O. Cava  
Moet Chandon Imperial D.O. Champagne

**Precio: 250€ por persona  
IVA incluido**



# 31 DE DICIEMBRE FIN DE AÑO (- DE 12 AÑOS)

## APERITIVOS

Croquetas de jamón ibérico  
“Chocos” a la andaluza con lima  
Fuet

## PLATOS PRINCIPALES

Brocheta de gambas y champiñones, ketchup casero y ensalada de aguacate  
Canelones de pollo de corral, bechamel y parmesano

## PREPOSTRE

Crema de chocolate blanco, albahaca y fresas

## POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla

*Turrone, neulas y gourmandises*

Uvas de la suerte

**Precio: 125€ por persona  
IVA incluido**