



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

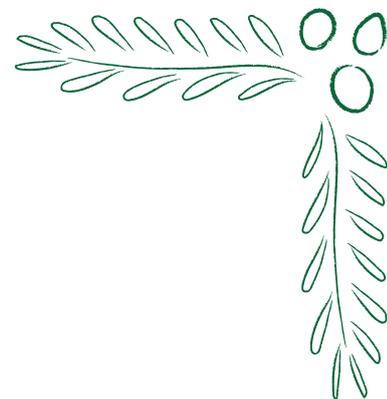
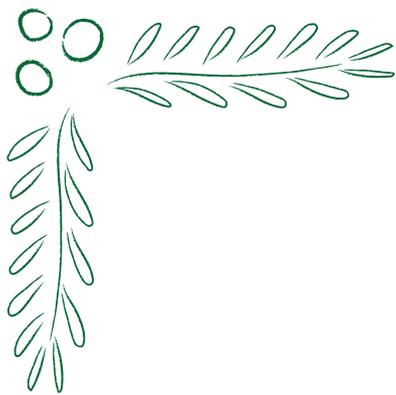
POSTRE

"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

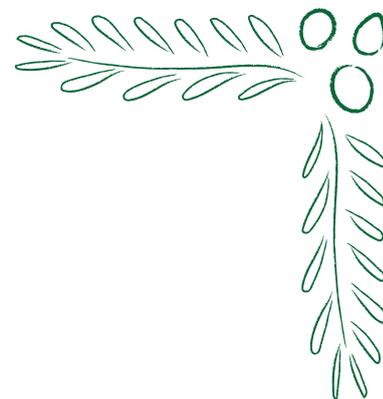
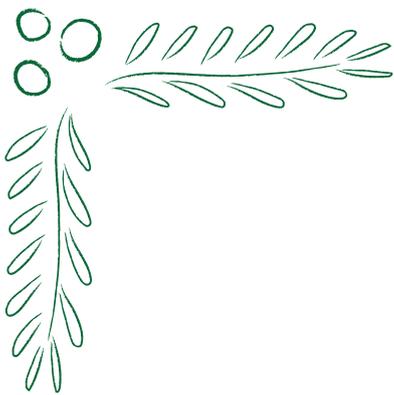
Turrone, neulas y gourmandises

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

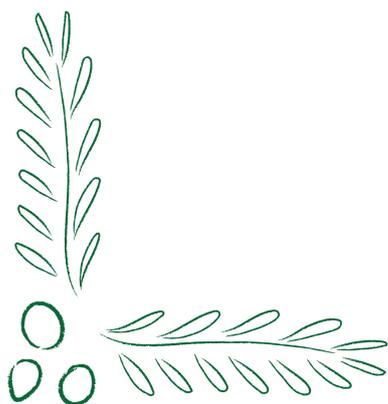
PLATO PRINCIPAL

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
Turrones, 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

Turrónes, neulas y gourmandises

Uvas de la suerte

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