

Para cualquier variación o añadir platos de temporada no incluidos en estos menús, no duden en contactarnos.

### **Menú de Navidad 1**

#### **Pica-pica**

Mejillones al horno de leña  
Croquetas de cocido catalán con mayonesa de pimienta  
Tortilla de judías del “ganxet” con butifarra negra  
Alcachofas salteadas con jamón Ibérico de bellota

-----

Coca tostada con tomate

#### **Segundos a escoger**

Confit de pato con escalivada  
Carrillera de ternera a baja temperatura con salsa de setas  
Dorada o lubina a la brasa con verduritas o al horno

#### **Postre a elegir**

Pastel de cuajada al caramelo  
Chucho de crema con helado de canela

#### **A continuación**

Copa de cava Parxet brut natural y barquillos

#### **Bebidas**

Aguas minerales  
Vino tinto Ennak D.O Terra Alta (garnacha, cariñena y tempranillo)  
Vino blanco Ennak D.O Terra Alta (garnacha y macabeo)  
Cafés

**Precio por persona 72,50 € IVA incluido**

Para cualquier variación o añadir platos de temporada no incluidos en estos menús, no duden en contactarnos.

## **Menú de Navidad 2**

### **Pica-pica**

Tártaro de salmón con abogado y huevos de salmón

Jamón Ibérico de bellota gran reserva Arturo Sánchez

Anchoas del Cantábrico

Corazones de alcachofas rebozados con huevo poché y jamón Ibérico de bellota

-----

Coca tostada con tomate

### **Segundos a escoger**

Hombro de cordero al horno

Dorada o lubina a la brasa con verduritas o al horno

Cola de buey con trompetas de la muerte

### **Postre a elegir**

Helado de turrón con chocolate caliente y crema de vainilla

Brownie con helado de biscuit

Chucho de crema con helado de canela

### **A continuación**

Copa de cava Parxet brut natural y barquillos

### **Bebidas**

Aguas minerales

Vino blanco Raventós Clásico pasa blanca. D.O. Alella

Vino tinto Basagoiti crianza 2016 (ojo de liebre). D.O. Rioja

Cafés

**Precio por persona 89,30 € IVA incluido**

Para cualquier variación o añadir platos de temporada no incluidos en estos menús, no duden en contactarnos.

### **Menú de Navidad 3**

#### **Pica-pica**

Carpaccio de gambas de Palamós  
Jamón Ibérico de bellota gran reserva Arturo Sánchez  
Foie de pato micuit del Trabuc  
Salmón ahumado en el Trabuc  
Chipirones salteados con alcachofas

-----

Coca tostada con tomate

#### **Segundos a escoger**

Espalda o pierna de cabrito al horno  
Rodaballo a la brasa con verduritas, al horno o al ajo hilado  
Solomillo de ternera con salsa de colmenillas o de trufa

#### **Postre a elegir**

Helado de turrón con chocolate caliente y crema de vainilla  
Fresitas del bosque con crema catalana

#### **A continuación**

Copa de cava Parxet brut natural y barquillos

#### **Bebidas**

Aguas minerales  
Vino blanco Sant Bru D.O. Montsant (chardonnay y garnacha blanca)  
Vino tinto Vizcarra. D.O. Ribera del Duero (tinta fina)  
Cafés

**Precio por persona 100,75€ IVA incluido**

Se realizarán estos menús por grupos superiores a 10 personas. Se deben confirmar los comensales 3 días antes. En caso de anulación de comensales el mismo día de la celebración, no se descontarán de la factura. Se deberá realizar la reserva adelantando un 25% del total mediante transferencia, tarjeta bancaria o efectivo en nuestras instalaciones. \*Los menús especiales para celíacos, diabéticos, etc, deben avisarse al hacer la reserva.