



Merry
CHRISTMAS





Merry
CHRISTMAS

MENÚ NAVIDAD - 25 DICIEMBRE -

Pica - Pica en Mesa

Crujiente de gamba, sal de lima y toque de cardamomo

Fingers de idiazábal, fresa y balsámico

Gofre de tartar de atún y mango

Ensalada de navidad

Montadito de ventresca de atún, verduras en bao burger

Mini samosas mediterráneas con salsa tzatziki

Primero

“Escudella y carn d’olla” 2019

Segundo (a elegir)

Pollo de Payés “mar y muntanya” con langostinos,ousse d’Epinard y cremoso de gamba roja



Dorada con gnocchis, salvia ,tomate fresco y vinagreta mediterránea

Postre

Chocolate con chocolate y más chocolate

Neulas y turrones

Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas

Vino Tinto Clamor D.O Costers del Segre y Vino Blanco Clamor D.O. Costers del Segre

Cava Codorniu Clásico D.O. Cava

Cafés e infusiones



Precio por persona: 47 € IVA incluido



Merry
CHRISTMAS

MENÚ SAN ESTEBAN - 26 DICIEMBRE -

Pica - Pica en Mesa

Maíz violeta con toque de wasabi
Roll de salmón ahumado y queso fresco especiado.
Mini Macaron de trufa blanca y avellana
Ensalada de San Esteban
Bol d'Hubert con parmesano, tomate seco oliva y piñones
Gyozas de langostinos con mayonesa de coco y lima

Primero

Maxi canelón de pularda, ceps y foie con cremoso de Mimolette

Segundo (a elegir)

Secreto ibérico con milhojas de manzana, espárragos y espuma de alcachofas



Lubina con mini ratatouille de oliva de Kalamata, microbrotes y basilico cremoso

Postre

Huevo de chocolate blanco y mango
Neulas y turrones

Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino Tinto Clamor D.O Costers del Segre y Vino Blanco Clamor D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Clásico D.O. Cava
Cafés e infusiones



Precio por persona: 47 € IVA incluido



Merry
CHRISTMAS

MENÚ DÍA DE REYES - 6 ENERO -

Entretenimientos en mesa

Crujiente de gamba, sal de lima y toque de cardamomo
Fingers de Idiazábal, fresa y balsámico
Olivas arbequinas con salsa Espinaler

Primero

Parmentier de patata trufada con mini canelón de ternera, calabaza
y mascarpone de pistacho

Segundo (a elegir)

Lingote Ibérico con milhojas de trompeta de la muerte, espárragos y fondue de foie
○
Corvina con salteado de verduras thay , gozas de hortalizas y salsa de mejillones

Postre

Coco, naranja sanguina sablé y mango lio

Bodega

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino Tinto Clamor D.O Costers del Segre y Vino Blanco Clamor D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu Clásico D.O. Cava
Cafés e infusiones



Precio por persona: 45 € IVA incluido