O Mandad 2025



Copa Cava Brut Nature Cuvee Original Eco Codorniu D.O. Cava

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan

Montadito de brioche con anchoa de L´Escala, mantequilla ahumada y tartar de tomate

Croqueta de cocido con mayonesa trufada

13€/persona

Copa Cava Brut Nature Cuvee Original Eco Codorniu D.O. Cava

Aperitido 2

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan

Steak Tartar de ternera ecológica con emulsión de carne sobre lámina crujiente

Brandada de bacalao con cremoso de sobrasada, miel, lima y almendra tostada

Croqueta de cocido con mayonesa trufada

17€/persona

## Menú Navidad 1

Primer plato a escoger

Ensalada de brotes tiernos con jamón de pato, dados de calabaza a la brasa, nueces y vinagreta de tomates confitados

Coca de hojaldre con puerros confitados, romesco, langostinos y ralladura de lima

Canelón de pollo con ciruelas, bechamel tradicional, reducción del asado y teja de queso curado

Platoprincipal a escoger

Corvina a la plancha acompañada de puerro confitado, almejas abiertas en salsa de vino blanco, emulsión de pimentón ahumado y láminas de almendra tostadas

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de vino dulce y milhojas de patata y manzana

Lingote de meloso de carrilleras de ternera estofadas, crujiente de setas y medallones de patata asados a las hierbas mediterráneas

Postre y turrones

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones artesanos

Aguas Minerales

God ega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès

Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès

Copa Cava Brut Blanco Cuvee Original Eco Codorniu D.O. Cava

Selección de cafés y tés

53€

IVA Incluido

## Menú Navidad 2



Ensalada de brotes tiernos con vieiras a la plancha, panceta ibérica curada, tomates asados y vinagreta de sésamo garrapiñado

Pasta rellena de rebozuelo y queso con una suave bechamel y nueces salteadas con hierbas mediterráneas

Alcachofa confitada sobre cremoso de castañas, crumble de romero y nube de queso de La Garrotxa

Platoprincipal a escoger

Suquet de rape tradicional con calamares, almejas, mejillones y su picada catalana

Mar y montaña de rulo de pollo relleno de langostinos y espinacas con suave salsa de marisco, espárragos y gamba a la brasa

Medallones de cordero asado a baja temperatura con reducción de su jugo acompañados de gratén de patata trufada y mini zanahorias salteadas con mantequilla de hierbas aromáticas

Postre y turrones

Bizcocho de cacao , compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones artesanos

Aguas Minerales

Refrescos y cervezas

Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès

Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès

Copa Cava Brut Blanco Cuvee Original Eco Codorniu D.O. Cava

Selección de cafés y tés

63€

IVA Incluido

#### Menú Navidad Pica Pica

Entrantes

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan

Montadito de brioche con anchoa de L´Escala, mantequilla ahumada y tartar de tomate

Steak Tartar de ternera ecológica con emulsión de carne sobre lámina crujiente

Turrón de foie con almendras y mermelada de higos

Buñuelo casero de bacalao con "all i oli" de miel

Rodaballo a la plancha sobre salsa de calabaza asada, almejas y alcaparrones

Platoprincipal a escoger

Solomillo de ternera a la brasa con parmentier de patata trufado y crujiente de setas

Postre y turrones

Bizcocho de cacao , compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Turrones artesanos

Aguas Minerales

Bod ega

Refrescos y cervezas

Vino Blanco Ànec Mut D.O. Penedès

Vino Tinto Ànec Mut D.O. Penedès

Copa Cava Brut Blanco Cuvee Original Eco Codorniu D.O. Cava

Selección de cafés y tés

73€

IVA Incluido

# Mejora tu experiencia con nuestra bdega premium

# IZADI CRIANZA D.O.CA. RIOJA TINTO FENOMENAL D.O. RUEDA BLANCO ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS D.O. CAVA

6€/persona

1 ticket

Barra Libre

15€/persona

1 hora barra libre

17€/persona

2 horas barra llibre

27€/persona