

# TEMPORADA DE FIESTAS '24/'25



# Nochebuena



## APERITIVO

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan  
Barqueta de queso de La Garrotxa, membrillo y anchoa  
Brioche de steak tartar con emulsión de carne  
Croqueta de langostinos y níscalos  
Mini canelón de pularda trufada y piñones tostados

## PLATOS PRINCIPALES

Suprema de corvina sobre lecho de patatas panaderas,  
gamba a la brasa y suave salsa de marisco

o

Entrecot de ternera a la plancha con medallones de patata  
crujiente y atadillo de espárragos trigueros y panceta curada

## POSTRE

Postre navideño  
Turrónes artesanos

## BODEGA

Agua Mineral  
Ca N'Estruc Blanco D.O. Catalunya  
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS  
IVA INCLUIDO

# Navidad

## ENTRANTE

Escudella tradicional catalana con galets acompañada de la carn d'olla

## PLATO PRINCIPAL

Rulo de pollo relleno de carne picada y frutos secos con suave salsa de moscatel y medallones de patata crujiente a las hierbas mediterráneas

## POSTRE

Postre navideño  
Turrónes artesanos

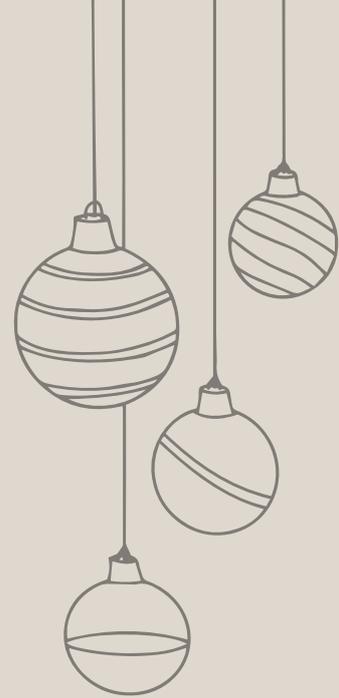
## BODEGA

Agua Mineral  
Ca N'Estruc Blanco D.O. Catalunya  
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Café e infusiones

PRECIO: 66 EUROS  
IVA INCLUIDO



# San Esteban



## ENTRANTES

Canelones de asado tradicional con suave bechamel trufada, reducción de carne y teja de queso curado

o

Ensalada de brotes tiernos con dados de calabaza asada, nueces, gíngolas crujientes y vinagreta de granada

## PLATOS PRINCIPALES

Suquet de rape, calamarcitos y mejillones con su picada catalana

o

Estofado de carrilleras de ternera con setas de temporada y medallones de boniato crujiente a las hierbas mediterráneas

## POSTRE

Postre navideño  
Turrónes artesanos

## BODEGA

Agua Mineral  
Ca N'Estruc Blanco D.O. Catalunya  
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Café e infusiones

PRECIO: 67 EUROS  
IVA INCLUIDO

# Nochevieja



## APERITIVO

Tartaleta de mousse de anchoa de L'Escala con queso de cabra de La Garrotxa y romesco  
Brioche relleno de langostinos con lima y salsa cóctel  
Croqueta de carne de cocido y trufa

## ENTRANTES

Ensalada de brotes tiernos con vieiras y panceta ibérica, tomate de temporada, sésamo garrapiñado y vinagreta de cítricos

o

Carpaccio de ternera asada a la brasa sobre lámina crujiente con alcaparrones, gajos de naranja y emulsión de carne

## PLATOS PRINCIPALES

Rodaballo sobre lecho de puerros a la brasa, guisante salteados con menta y aceite de pimentón ahumado

o

Meloso de cordero con chirivías fritas, crujiente de col kale y mermelada de calabaza especiada

## POSTRE

Postre navideño  
Turrónes artesanos

## BODEGA

Agua Mineral  
Ca N'Estruc Blanco D.O. Catalunya  
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Café e infusiones

PRECIO: 90 EUROS  
IVA INCLUIDO

# Año Nuevo

## APERITIVO

Cucurucho de jamón ibérico acompañado de picos de pan  
Barqueta de queso de La Garrotxa, membrillo y anchoa  
Brioche de steak tartar con emulsión de carne  
Croqueta de langostinos y niscalos  
Mini canelón de pularda trufada y piñones tostados

## PLATOS PRINCIPALES

Bacalao gratinado con alioli de miel sobre samfaina y piñones  
o

Solomillo de ternera a la brasa con bouquet de hortalizas,  
gratén de patatas y salsa de vino dulce

## POSTRE

Postre navideño  
Turrones artesanos

## BODEGA

Agua Mineral  
Ca N'Estruc Blanco D.O. Catalunya  
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Café e infusiones

PRECIO: 72 EUROS  
IVA INCLUIDO



# Reyes

## ENTRANTES

Coca de hojaldre con quenelle de brandada de bacalao, cremoso de pimiento rojo escalivado, olivada y crujiente de col kale

o

Ensalada de brotes tiernos con panceta ibérica salteada, tomatitos confitados y vinagreta de frutos secos

## PLATOS PRINCIPALES

Suprema de corvina sobre lecho de patatas panaderas, gamba a la brasa y suave salsa de marisco

o

Entrecot de ternera a la plancha con medallones de patata crujiente y atadillo de espárragos trigueros y panceta curada

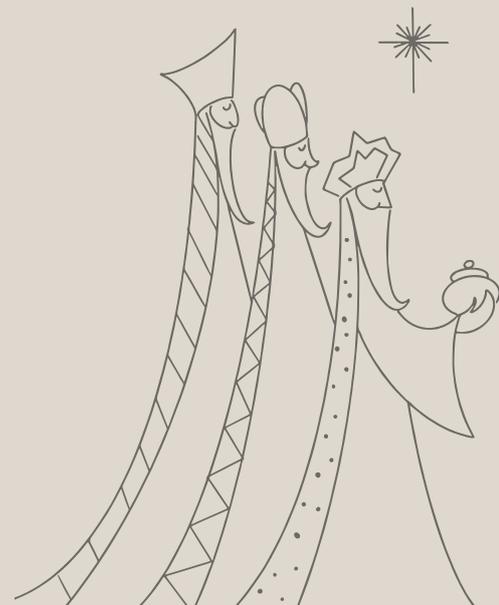
## POSTRE

Postre navideño  
Turrones artesanos

## BODEGA

Agua Mineral  
Ca N'Estruc Blanco D.O. Catalunya  
El Molí Tinto D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Café e infusiones

PRECIO: 60 EUROS  
IVA INCLUIDO





RESTAURANT  
LES FINESTRES DE LLÚRIA  
C/Roger de Llúria, 60  
08009 Barcelona

932720050  
[reservas@lesfinestresdelluria.com](mailto:reservas@lesfinestresdelluria.com)