

TEMPORADA DE FESTES '24/'25





Welcome

Copa de Cava Raimat Brut Nature Eco
4€/persona

Barra lliure Vi, Cervesses, Refrescos
12€/persona/1h

Aperitiu 1

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de
picos de pa

Croqueta de carn de rostit i trufa

Bunyols casolans de bacallà amb
ratlladura de llima

12€/persona

Aperitiu 2

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de
picos de pa

Tartaleta de mousse d'anxova de L'Escala
amb formatge de cabra de La Garrotxa i
romesco

Brioix farcit de llagostins amb llima i
salsa còctel

Croqueta de carn de rostit i trufa

16€/persona

Nit de Nadal



APERITIU

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de bastonets de pa
Barqueta de formatge de La Garrotxa, codony i anxova
Brioix d'steak tartar amb emulsió de carn
Croqueta de llagostins i rovellons
Mini caneló de pularda trufada i pinyons torrats

PLATS PRINCIPALS

Suprema de corball sobre llit de patata fornera, gamaba a la brasa i suau salsa de marisc

o

Entrecot de vedella a la planxa amb medallons de patata cruixent i farcell d'espàrrecs de marge i cansalada curada

LES POSTRES

Postre nadalenc
Turrons artesans

CELLER

Aigua Mineral
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya
El Molí Negre D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Cafè i infusions

PREU: 60 EUROS
IVA INCLÒS

Nadal

ENTRANT

Escudella tradicional catalana amb galets acompanyat de la carn d'olla

PLAT PRINCIPAL

Rodó de pollastre farcit de carn picada i fruits secs amb suau salsa de moscatell i medallons de patata cruixent a les herbes mediterrànies

LES POSTRES

Postre nadalenc
Turrons artesans

CELLER

Aigua Mineral
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya
El Molí Negre D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Cafè i infusions

PREU: 66 EUROS
IVA INCLÒS



Sant Esteve



ENTRANTS

Canelons de rostit tradicional amb suau beixamel trufada, reducció de carn i teula de formatge curat

o

Amanida de brots tendres amb daus de carabassa rostida, nous, rovellons cruixents i vinagreta de magrana

PLATS PRINCIPALS

Suquet de rap, calamarcets i musclos amb la seva picada catalana

o

Estofat de galtes de vedella amb bolets de temporada i medallons de moniato cruixent a les herbes mediterrànies

LES POSTRES

Postre nadalenc
Turrans artesans

CELLER

Aigua Mineral
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya
El Molí Negre D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Cafè i infusions

Cap d'Any



APERITIU

Cassoleta de mousse d'anxova de L'Escala amb formatge de cabra
Brioix farcit de llagostins amb llima i salsa de còctel
Croqueta de carn de rostit i trufa

ENTRANTS

Amanida de brots tendres amb vieires i cansalada ibèrica, tomàquet de temporada, sèsam garrapinyat i vinagreta de cítrics

o

Carpaccio de vedella rostida a la brasa sobre llàmina cruixent de tàperes, grillons de taronja i emulsió de carn

PLATS PRINCIPALS

Turbot sobre llit de porros a la brasa, pèsols saltats amb menta i oli de pebre vermell fumat

o

Melós de xai amb xirivies fregides, cruixent de col kale i melmelada de carabassa especiada

LES POSTRES

Postre nadalenc
Turrons artesans

CELLER

Aigua Mineral
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya
El Molí Negre D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Cafè i infusions

PREU: 90 EUROS
IVA INCLÒS

Any Nou

APERITIU

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de bastonets de pa
Barqueta de formatge de La Garrotxa, codony i anxova
Brioix d'steak tartar amb emulsió de carn
Croqueta de llagostins i rovellons
Mini caneló de pularda trufada i pinyons torrats

PLATS PRINCIPALS

Bacallà gratinat amb allioli de mel sobre samfaina i pinyons

o

Filet de vedella a la brasa amb bouquet d'hortalisses, gratinat
de patata i salsa de vi dolç

LES POSTRES

Postre nadalenc
Turrans artesans

CELLER

Aigua Mineral
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya
El Molí Negre D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Cafè i infusions

PREU: 72 EUROS
IVA INCLÒS



Reis

ENTRANTS

Coca de pastas fullada amb quenelle de brandada de bacallà, cremós de pebrot vermell escalivat, olivada i cruixent de col kale

o

Amanida de brots tendres amb cansalada ibèrica saltada, tomàquets cirerols i vinagreta de fruits secs

PLATS PRINCIPALS

Suprema de corball sobre llit de patates forneres, gamba a la brasa i suau salsa de marisc

o

Entrecot de vedella a la planxa amb medallons de patata cruixent i farcell d'espàrrecs de marge i cansalada curada

LES POSTRES

Postre nadalenc
Turrons artesans

CELLER

Aigua Mineral
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya
El Molí Negre D.O. Costers del Segre
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava
Cafè i infusions

PREU: 60 EUROS
IVA INCLÒS





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

932720050
reservas@lesfinestresdelluria.com