

# Menú de Nochebuena, Año nuevo y Día de Reyes

24 DE DICIEMBRE, 01 Y 06 DE ENERO 2024

## APERITIVOS

- Crema de calabaza del país con virutas de foie, parmesano y aromas de albahaca
- Paletilla ibérica con pan de payés, tomate en rama y aceite de oliva virgen
- Carpaccio de bacalao con olivada casera, tomate seco, pistachos y brotes verdes
- Crujientes de queso brie con confitura de arándanos

## ENTRANTES

- Sopa de cocido con galets y albondiguillas
- Cocktail de marisco con salsa rosa
- Tartar de salmón, mango y aguacate con brotes verdes
- Canelones Tres Gustos (carne, pescado y verdura)
- Crep relleno de pescado con holandesa de marisco

## PLATO PRINCIPAL

- Colita de rape al estilo "Costa Brava"
- Suquet de pescado y marisco
- Cazuela de pollo de payés con gambas
- Meloso de ternera con patatas trufadas y setas de temporada
- Entrecot de ternera (200 Gr.) a la brasa con parrillada de verduras

## POSTRES

- Brownie de nueces y chocolate con helado de vainilla
- Flan de huevo y leche con turrón de Jijona
- Pastel de queso cremoso con confitura de frambuesa
- Mousse de yogurt con frutos rojos
- Manzana al horno con crema catalana quemada

45€

VINO DE LA CASA, AGUA Y PAN DE PAYÉS INCLUIDOS

# MENÚ INFANTIL

## PRIMER PLATO

Macarrones a la Boloñesa Casera

Arroz a la Cubana con Huevo Frito

Canelones de Carne con Gratén de Queso

## SEGUNDO PLATO

Escalope de Pollo

Filete de Merluza a la Romana

Fingers de Pollo

**\*Guarnición a elegir: verduras, patatas fritas  
o arroz blanco**

## POSTRES

Helado

Yogurt

Macedonia de Fruta Natural .

Panecillos, Refresco y Agua Mineral

**12€**

**Menú para menores de 12 años**

# Menú Navideño y de San Esteban

**25 Y 26 DE DICIEMBRE**

## APERITIVOS

- Crema de calabaza del país con virutas de foie, parmesano y aromas de albahaca
- Paletilla Ibérica con pan de payés, tomate en rama y aceite de oliva virgen
- Carpaccio de bacalao con olivada casera, tomate seco, pistachos y brotes verdes
- Crujientes de queso brie con confitura de arándanos

## ENTRANTES

- Escudella barrechada
- Ensalada de mozzarella, tres tomates, rúcula, olivas de Kalamata y pesto verde
- Cocktail de marisco con salsa rosa
- Tartar de salmón, mango y aguacate con brotes verdes
- Canelones de San Esteban trinxat a cuchillo
- Crep relleno de pescado con holandesa de marisco

## PLATO PRINCIPAL

- Morro de bacalao a la muselina de ajo y espinacas
- Suquet de pescado y marisco
- Cazuela de pollo de payés con gambas
- Solomillo de ternera (200 Gr) a la brasa con parrillada de verduras
- Costillar Ibérico asado con patatas lionesas y jugo de limón y romero
- Espalda de cordero asado al horno con patatas gratinadas

## POSTRES

- Brownie de nueces y chocolate con helado de vainilla
- Flan de huevo y leche con turrón de Jijona
- Pastel de queso cremoso con confitura de frambuesa
- Mousse de yogurt con frutos rojos
- Manzana al horno con crema catalana quemada

**55€**

BARQUILLOS, TURRONES Y POLVORONES  
VINO DE LA CASA, AGUA Y PAN DE PAYÉS INCLUIDOS

# MENÚ DE FIN DE AÑO

## Nochevieja

### ENTRANTE

Tartar de salmón, mango y aguacate con perlas de pesto verde

### PRIMER PLATO

Sopa de rape con tropezones de marisco y teja de pan ahumada

O

Canelones gigantes de pato y foie con bechamel de trufa y ceps

### SEGUNDO PRINCIPAL

Solomillo a la brasa con navarín de verduras y gratén de patata trufada

O

Lomo de lubina asada sobre verduras a la sartén y jugo marinero

### LO MÁS DULCE...

- Milhojas de crema pastelera
- Fresones con helado de pistacho verde
- Neulas, turrónes y polvorones
- Cafés e infusiones

Uvas de la Suerte  
Bodega

Agua Mineral  
Copa de Cava

Bolsa de cotillón

DJ para celebrar el nuevo año

**65€ por persona**

2024  
3