

Menú Festivo

NAVIDAD

PARA COMPARTIR

Jamón de Jabugo D.O. Guijuelo con pan de coca
Ensaladilla con gamba roja y mayonesa de coral
Crujiente de boletus con mayonesa trufada
Alcachofas confitadas con beberechos

Sopa de galets y carn d'olla

SEGUNDO A ELEGIR

Canelón de asado con foie y bechamel trufada
Tartar de atún, aguacate y caviar de pez volador
Rodaballo a la parrilla a la Donostiarra
Pollo del Prat a la catalana
Tataki de ternera gallega al Pedro Ximenez con cebollitas glaseadas y parmentier
Canelón de espinacas, ceps a la gorgonzola y nueces

POSTRE A ELEGIR

Coulant de chocolate con fruta de la pasión y frutos rojos
Cheesecake con pistachos y salsa de mango
Pannacotta de vainilla con crumble y chantilly
Sorbete de naranja al vodka

Turrones y copa de cava

BODEGA

Blanco: Tina g (D.O. Alella)
Tinto: Basagoiti, crianza (D.O. Rioja)
Agua mineral: Solan de Cabras
Café y Infusiones

55€

Añade un Gin & Tonic 8€ Premium 10€

Menú Festivo INFANTIL

PARA EMPEZAR

Croquetas de pollo rustido

PRIMERO

Sopa de caldo con galets

SEGUNDO A ELEGIR

Milanesa de pollo con patatitas crujientes
Hamburguesa casera de ternera con queso y patatas fritas
Espaguetti a la bolognesa con queso parmesano

POSTRE

Helado o sorbete
Turrónes

PARA BEBER

Refresco
Agua natural: Solan de Cabras

29€