

Menú de Nochebuena
Menú de la nit de Nadal
Christmas Eve Menu

APERITIVO · APPETIZER

CEVICHE DE ZAMBURIÑAS
Scallops ceviche

LANGOSTINOS A LA SAL ESTILO DENIA CON MAHONESA DE ALGAS
King prawns with seaweed mayonnaise

MENÚ · MENU

ENSALADA DE CANONIGOS CON GAMBAS, FOIE, FRUTA SECA Y VINAGRETA DE MANZANA MIEL Y PIÑONES
Canon salad with prawns, foie gras, dried fruit, honey vinaigrette and pine nuts

CALAMARES RELLENOS DE RATATOUILLE EN SU TINTA CON
SALSA MARINERA E HINOJO
Stuffed squids with ratatouille in its ink with seafood sauce and fennel

SOLOMILLO DE TERNERA DE GIRONA CON SALSA DE TRUFA
NEGRA, REBOZUELOS Y PARMENTIER DE CHIRIVÍA
Veal tenderloin with black truffle sauce, chanterelles and parsnip parmentier

POSTRE · DESERTS

BIZCOCHITO DE MANZANA CON HELADO DE TURRÓN Y CHOCOLATINA DE PISTACHOS
Apple sponge cake with nougat ice cream and pistachio chocolate

NEULAS Y TURRONES
Wafers "Neulas" and Nougats

BODEGA · CELLAR

Santes DO Montsant
Verdeo DO Rueda
Quike DO Catalunya
Signat Brut Nature DO Cava

Precio 69€ IVA Incluido / Tax Included



Menú de Navidad - Menú de Nadal - Christmas Menu



APERITIVO · APPETIZER

TARTAR DE AGUACATE Y BOGAVANTE · *Avocado and lobster tartare*

TARTAR DE TOMATE MARINADO CON FRUTOS ROJOS Y TRIGO FRESCO 
Marinated tomato tartare with red berries and fresh wheat

PRIMEROS A ELEGIR · STARTERS TO CHOOSE

CANELONES DE NAVIDAD TRUFADOS · *Truffled christmas cannelloni*

CANELONES DE VERDURAS · *Vegetable cannelloni* 

ESCUDELLA CON GALETS

Escudella with gallets pasta "A typical variety of soup of traditional Catalan cuisine"

SOPA DE SETAS CON GALETS · *Mushrooms soup with gallets pasta* 

TERRINA DE FOIE AHUMADO CON ENSALADITA DE BROTES VERDES
Smoked foie with green sprout salad

SEGUNDOS A ELEGIR · MAIN COURSE

ARROZ CREMOSO DE CALABAZA Y ESPARRAGOS CON YOGURT DE SOJA Y VINO TINTO 
Pumpkin and asparagus creamy rice with soy yogurt and red wine

TIMBAL DE VERDURAS BRASA CON HUMMUS DE BONIATO Y CASTAÑAS 
Grilled vegetable timbale with sweet potato and chestnut hummus

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO CON PATATAS ASADAS Y CEBOLLITAS
Roasted shoulder kid lamb with potatoes and baby onions

COQUELETE RELLENA ASADA CON FRUTOS SECOS Y CIRUELAS PASAS
Roasted stuffed Coquette with dried fruits and prunes

BULLABESA DE PESCADO Y MARISCO
Fish and seafood bouillabaisse

POSTRE · DESERTS

BISCUIT HELADO DE HIGOS SECOS CON CHOCOLATE CALIENTE · *Biscuit ice cream of dried figs with hot chocolate*

CHEESECAKE DE RICOTA CON MERMELADA DE MIRTILLO · *Ricotta cheesecake with Mirtilo jam*

PANACOTA DE MARACUYÁ CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y PISTACHOS
Passion fruit panacota with crunchy chocolate and pistachios

COULANT DE CHOCOLATE VEGANO CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA 
Vegan chocolate coulant with bitter orange ice cream

PIÑA CARAMELIZADA CON HELADO DE COCO Y NUECES GARRAPIÑADAS 
Caramelized pineapple with coconut and walnut ice cream

BODEGA · CELLAR

Santes D.O Montsant

Verdeo D.O. Rueda

Quike D.O Catalunya

Signat Brut Nature D.O Cava

Precio 62€ IVA Incluido / Tax Included

Menú de San Esteban - Menú de Sant Esteve - Special St.Esteve Menú



APERITIVO · APPETIZER

TARTAR DE AGUACATE Y BOGAVANTE · *Avocado and lobster tartare*

TARTAR DE TOMATE MARINADO CON FRUTOS ROJOS Y TRIGO FRESCO 
Marinated tomato tartare with red berries and fresh wheat

PRIMEROS A ELEGIR · STARTERS TO CHOOSE

CANELONES DE SAN ESTEBAN TRUFADOS · *Truffled St.Esteve cannelloni*

CANELONES DE VERDURAS · *Vegetable cannelloni* 

ESCUDELLA CON GALETS

Escudella with gallets pasta "A typical variety of soup of traditional Catalan cuisine"

SOPA DE SETAS CON GALETS · *Mushrooms soup with gallets pasta* 

TERRINA DE FOIE AHUMADO CON ENSALADITA DE BROTES VERDES
Smoked foie with green sprout salad

SEGUNDOS A ELEGIR · MAIN COURSE

ARROZ CREMOSO DE CALABAZA Y ESPARRAGOS CON YOGURT DE SOJA Y VINO TINTO 
Pumpkin and asparagus creamy rice with soy yogurt and red wine

TIMBAL DE VERDURAS BRASA CON HUMMUS DE BONIATO Y CASTAÑAS 
Grilled vegetable timbale with sweet potato and chestnut hummus

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO CON PATATAS ASADAS Y CEBOLLITAS
Roasted shoulder kid lamb with potatoes and baby onions

COQUELETE RELLENA ASADA CON FRUTOS SECOS Y CIRUELAS PASAS
Roasted stuffed Coquette with dried fruits and prunes

BULLABESA DE PESCADO Y MARISCO
Fish and seafood bouillabaisse

POSTRE · DESERTS

BISCUIT HELADO DE HIGOS SECOS CON CHOCOLATE CALIENTE · *Biscuit ice cream of dried figs with hot chocolate*

CHEESECAKE DE RICOTA CON MERMELADA DE MIRTILLO · *Ricotta cheesecake with Mirtilo jam*

PANACOTA DE MARACUYÁ CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y PISTACHOS
Passion fruit panacota with crunchy chocolate and pistachios

COULANT DE CHOCOLATE VEGANO CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA 
Vegan chocolate coulant with bitter orange ice cream

PIÑA CARAMELIZADA CON HELADO DE COCO Y NUECES GARRAPIÑADAS 
Caramelized pineapple with coconut and walnut ice cream

BODEGA · CELLAR

Santes D.O Montsant

Verdeo D.O. Rueda

Quike D.O Catalunya

Signat Brut Nature D.O Cava

Precio 62€ IVA Incluido / Tax Included

Fin de Año 2021 · Cap d'Any 2021
New Year's Eve Dinner 2021

APERITIVO · APPETIZER

CARNE DE CENTOLLO CON CAVIAR DE SALMÓN Y SALSA TZATZIKI
Crab meat strudel with Caviar and Tzatziki sauce

LANGOSTINOS A LA SAL ESTILO DENIA CON MAHONESA DE ALGAS
King prawns in salt with seaweed mayonnaise

MONTADITO DE FOIE SOBRE TORRIJA DE BRIOCHE Y COMPOTA DE MANZANA
Foie on a french toast and apple sauce

MENÚ · MENU

SASHIMI DE VIEIRAS CON ACEITE DE COCO, KEFIR DE LIMA, JENJIBRE Y CAVIAR DE ARENQUE "AVRUGA"
Sashimi with scallops with coconut oil, lime kefir, ginger and herring caviar "Avruga"

BOGAVANTE A LA BRASA CON ARROZ CREMOSO AHUMADO Y TRUFA DE INVIERNO
Grilled lobster with creamy smoked rice and winter truffle

Granizado de Bellini / Bellini sorbet

SOLOMILLO DE TERNERA CON CIRUELAS PASAS MARINADAS EN
ARMAGNAC, CEBOLLITAS Y CASTAÑAS GLASEADAS
Veal sirloin steak with Armagnac-marinated prunes, small onions and glazed chestnuts

POSTRE · DESSERT

GRATINADO DE FRUTOS ROJOS CON SABAYÓN DE VINO MARSALA
Red berry gratin with marsala wine sabayon

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN
New Year's Eve grappes and Party bag

Cafes e infusiones · Coffee and infusions

BODEGA · CELLAR

Senat del Montsant D.O Montsant
Pazo das Bruixas D.O Rias Baixas
Quike Rosat DO Catalunya
G.H Mumm Cordon Rouge o Recaredo Terrers Brut Gran Reserva

Una copa · One Long Drink

Precio: 185€

250€ primera línea

IVA incluido / Tax included