

MENÚ NOCHE BUENA

24.12.2026

APERITIVOS

Focaccia de tomate con jamón ibérico
Flor de Tête de Moine
Pincho de patata y trufa
Crocanti de morcilla

ENTRANTE

Alcachofa confitada
con suave crema de alcachofa, huevo
y gambón a la plancha.

PRINCIPAL

Lomo de salmón con licuado de espinacas,
tomates cherry confitados
y mantequilla de soja y lima.
o
Solomillo de vaca con quenelle de patata
y salsa de pimienta verde.

POSTRE

Dulzura de Invierno
Café o infusión

BODEGA

Agua - refrescos - cerveza
Vino Blanco Ànec Mut DO Penedés
Vino Tinto Viña Pomal Cza
Cava Roger de Flor

61€
IVA incl.

MENÚ NAVIDAD

25.12.2026

APERITIVOS

Focaccia de tomate con jamón ibérico
Flor de Tête de Moine
Pincho de patata y trufa
Crocanti de morcilla

ENTRANTE

Escudella tradicional con Carn d'Olla.

PRINCIPAL

Corvina con chutney de tomate
y huevas de mújol.
o
Codillo glaseado con toques de boniato,
cebolla roja y cilantro.

POSTRE

Óvalo Rocher de Turrón
Café o infusión

BODEGA

Agua - refrescos - cerveza
Vino Blanco Ànec Mut DO Penedés
Vino Tinto Viña Pomal Cza
Cava Roger de Flor

61€
IVA incl.

MENÚ SAN ESTEBAN

26.12.2026

APERITIVOS

Focaccia de tomate con jamón ibérico
Flor de Tête de Moine
Pincho de patata y trufa
Crocanti de morcilla

ENTRANTE

Canelón de rustido con bechamel de su propio
jugo y tierra de jamón.

PRINCIPAL

Bacalao a la andaluza con xanfaina
de verduras escalivadas y piparras.
o
Confit de pato con cremoso de ganxet
y toques de frutos rojos.

POSTRE

Finguer de Tres Chocolates
Café o infusión

BODEGA

Agua - refrescos - cerveza
Vino Blanco Ànec Mut DO Penedés
Vino Tinto Viña Pomal Cza
Cava Roger de Flor

61€
IVA incl.

MENÚ

AÑO NUEVO

01.01.2027

APERITIVOS

Focaccia de tomate con jamón ibérico
Flor de Tête de Moine
Pincho de patata y trufa
Crocanti de morcilla

ENTRANTE

Alcachofa confitada
con suave crema de alcachofa, huevo
y gambón a la plancha.

PRINCIPAL

Lomo de salmón con licuado de espinacas,
tomates cherry confitados
y mantequilla de soja y lima.
o
Solomillo de vaca con quenelle de patata
y salsa de pimienta verde.

POSTRE

Dulzura de Invierno
Café o infusión

BODEGA

Agua - refrescos - cerveza
Vino Blanco Ànec Mut DO Penedés
Vino Tinto Viña Pomal Cza
Cava Roger de Flor

61€
IVA incl.

MENÚ DE REYES

06.01.2027

APERITIVOS

Focaccia de tomate con jamón ibérico
Flor de Tête de Moine
Pincho de patata y trufa
Crocanti de morcilla

ENTRANTE

Alcachofa confitada
con suave crema de alcachofa, huevo
y gambón a la plancha.

PRINCIPAL

Lomo de salmón con licuado de espinacas,
tomates cherry confitados
y mantequilla de soja y lima.
o
Solomillo de vaca con quenelle de patata
y salsa de pimienta verde.

POSTRE

Roscón de reyes
Café o infusión

BODEGA

Agua - refrescos - cerveza
Vino Blanco Ànec Mut DO Penedès
Vino Tinto Viña Pomal Cza
Cava Roger de Flor

61€
IVA incl.

MENÚ INFANTIL

APERITIVOS

Jamón Ibérico
Croqueta de Cocido
Finguer de Pollo

ENTRANTE

Canelones de Ternera con Bechamel Tradicional

PRINCIPAL

Finguers de Pollo con Patatas Fritas

POSTRE

Dúo de Helado

BODEGA

Agua - refrescos

32€
IVA incl.

MENÚ VEGANO, CELÍACO

APERITIVOS

Tostada de Tofu con Tartufata y Grosella
Mini Burguer Vegana

ENTRANTE

Parrillada de Verduras con Romesco Celíaca

PRINCIPAL

Lingote de Espinacas con Salsa de Setas

POSTRE

Abanico de Fruta Fresca con Sorbete de Mango

BODEGA

Agua - refrescos - cerveza
Vino Blanco Ànec Mut DO Penedés
Vino Tinto Viña Pomal Cza
Cava Roger de Flor

61€
IVA incl.