

· Menú de Navidad · 25 Diciembre de 2025 ·

... Para picar ...

(PLATOS PARA COMPARTIR CADA 2 PERSONAS)

Calçots confitados con un toque de romesco y aceite de trufa

Jamón ibérico 100 % bellota con pan de coca con tomate

Nuestro steak tartar acompañado de brioche de mantequilla tostado

... Primeros a escoger ...

Sopa de escudella con galets rellenos de "pilota", garbanzos y butifarra negra

O

Canelón tibio de calabaza relleno de ricota, con salteado de trompetas de la muerte, pipas de calabaza y aceite de bacon y tomillo

... Segundos a escoger ...

Corvina salvaje asada con espuma de patata y acompañada de un salteado mediterráneo (tomate seco, alcaparras, aceitunas Kalamata y piñones)

O

Pollo de corral rustido "a la catalana"

... Postre a escoger ...

Espuma de crema catalana, polvo de "carquinyoli" y mango

O

Texturas de chocolate con un toque de AOVE y sal de escamas

Neulas y turrones

... Bodega ...

Vino Blanco Finca La Boltana D.O. Penedés

Vino Tinto Finca Mas Sallent D.O. Penedés

Freixenet Reserva Vintage Brut Nature D.O. Cava

Aguas Minerales

Cafés e Infusiones

90€ por persona. IVA incluido.