



25 de Diciembre



Menú I

Aperitivo

Copa de Cava Rosado Mascaró
Jamón de bellota con picos de pan
Coca de vieira y trufa
Bombón de foie con Pedro Ximénez
Tartare de vaca rubia con brioche trufado
Ravioli de rape con salsa de mejillones
Cesta de patata crujiente con sobrasada, brie y huevo de codorniz

Primero

Escudella con Galets y queso

Segundo

Carn d´olla

Tercero

Pava asada y rellena a la catalana

Pre-postre

Sorbete de limón

Postre

Tronco de Navidad
Turrones, neulas y cafés

Bodega

Castillo de Perelada Collection
Viña Pomal Reserva
Freixenet Reserva Real

Precio restaurante 100 €

Precio en Salones 110 €

10% IVA No incluido

Menú II

Aperitivo

Copa de Cava Rosado Mascaró
Jamón de bellota con picos de pan
Coca de vieira y trufa
Bombón de foie con Pedro Ximénez
Tartare de vaca rubia con brioche trufado
Ravioli de rape con salsa de mejillones
Cesta de patata crujiente con sobrasada, brie y huevo de codorniz

Primero

Langosta con su marinera y teja de arroz y mayonesa de azafrán

Segundo

Rodaballo con beurre blanc de alcaparras y mochi de yuca y caviar

Tercero

Lomo de ciervo con salsifís a la crema, higos y setas de temporada

Pre-postre

Sorbete de piña asada

Postre

Tronco de navidad
Turrones, neulas y cafés

Bodega

Miguel Torres. Gran viña sol Chardonay blanco
Castillo de Perelada Finca Malaveina
Champagne Taittinger

Precio restaurante 140 €

Precio en Salones 150 €

10% IVA No incluido

Menú Infantil

(para menores de 12 años)

Aperitivo

Patatas Chips
Aceitunas rellenas
Mini Croquetas de Ave

Zumos y Refrescos

Primero

“Escudella con Galets” y Queso

Segundo

Escalopines de Ternera Rebozados con Patatas Fritas

Postre

Mousse de Chocolate

Bebidas

Zumos y Refrescos

Precio: 50 €

10% IVA No incluido