



MENÚ FIN DE AÑO

PARA ROMPER EL HIELO

Copa de cóctel de cava



APERITIVOS

Pani Puri de salmón y mayonesa de aguacate
Brioche relleno de mascarpone cítrico y anchoa
Perla de melón con gelée de vermouth
Langostino en kataifi sobre romesco
Ferrero de foie



PARA ACOMPAÑAR EL ENTRANTE

Vino blanco, Clos Mirenya, Garnatxa Blanca (D.O.Q. Priorat)

ENTRANTE

Medallones de rape con jugo de
ibérico y gambas rojas



PARA ACOMPAÑAR EL PRINCIPAL

Vino tinto, Solagüen Crianza (D.O. La Rioja). Tempranillo

PRINCIPAL A ESCOGER

Cabrito al horno con cremoso de boniato y jugo
de tomillo
Solomillo de ternera con milhojas de patata y
crema de foie



POSTRE DE NAVIDAD

Tronco de Jijona y chocolate blanco



PARA ACABAR EL AÑO

Uvas de la suerte acompañadas de una copa de cava St Gorg Brut
Nature. Discoteca hasta las 3h y 1 consumición en barra.

PRECIO 134,90€

MENÚ INFANTIL PRECIO 55,00€

Aperitivo + 1º plato + 2º plato + postre + uvas



MENÚ VEGANO

PARA ROMPER EL HIELO

Copa de cóctel de cava



APERITIVOS

Croquetas de verduras

Chapata con emulsión de escalivada y no queso

Piruletas de verduras braseadas

Corazones de alcachofa

Bikini de no sobrasada



PARA ACOMPAÑAR EL PLATO PRINCIPAL

Vino blanco, Clos Mirenya, Garnatxa Blanca (D.O.Q. Priorat)

PLATO PRINCIPAL

Tartar de lentejas y mango con crema de aguacate y caviar de arbequina



PARA ACOMPAÑAR EL SEGUNDO PLATO

Vino tinto, Solagüen Crianza (D.O. La Rioja). Tempranillo

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Tarrina de seitán y setas con trufa

Canelón de verduras con salsa de Ratafía



POSTRE DE NAVIDAD

Tronco de Jijona y chocolate blanco



PARA ACABAR EL AÑO

Uvas de la suerte acompañadas de una copa de cava Portium Brut Nature. Discoteca hasta las 3h y 1 consumición en barra.

PRECIO 134,90

MENÚ INFANTIL PRECIO 55,00€

Aperitivo + 1º plato + 2º plato + postre + uvas