

MENÚ 1

Aperitivo

Langostino crujiente marinado.
Samosa de pulpo a la gallega.
Bolsita de gambas al ajillo.

Menú

Entremeses
(Jamón, Queso, Chorizo, Lomo, Salchichón).

Lomo de Merluza gratinado, crema parmentier y salsa de
azafrán.

Lomo asado con pastel de patatas y salsa de Oporto.

Postre

Brownie con mousse de avellanas y chocolate.

Bebida

Vino tinto Payva.
Vino blanco semidulce Conde de Caralt.
Agua.
Café.
Chupito.

P.V.P.: 27,00.

MENÚ 2

Aperitivo

Langostino crujiente marinado.
Samosa de pulpo a la gallega.
Bolsita de gambas al ajillo.

Menú

Pastel de Gambas con crema de mariscos.

Lomo de Dorada con wok de verduras al curry.

Carrillera ibérica con cremoso de patatas y reducción de PX.

Postre

Brownie con mousse de avellanas y chocolate.

Bebida

Vino tinto Payva.
Vino blanco semidulce Conde de Caralt.
Agua.
Café.
Chupito.

P.V.P.: 30,00.

MENÚ 3

Aperitivo

Langostino crujiente marinado.
Samosa de pulpo a la gallega.
Bolsita de gambas al ajillo.

Menú

Canelón de mariscos con velouté de gambas.

Lomos de Lubina con verduritas en salsa de ostras.

Solomillo de cerdo asado con cous cous de verduras y setas.

Postre

Brownie con mousse de avellanas y chocolate.

Bebida

Vino tinto Payva.
Vino blanco semidulce Conde de Caralt.
Agua.
Café.
Chupito.

P.V.P.: 33,00.

MENÚ 4

Aperitivo

Langostino crujiente marinado.

Samosa de pulpo a la gallega.

Bolsita de gambas al ajillo.

Menú

Selección de Ibéricos

(Jamón, Salchichón, Chorizo, Lomo y Queso de oveja).

Lomo de Bacalao gratinado con parmentier de trufa y salsa de bogavante.

Pluma ibérica marinada, tomate confitado y panaderas al romero.

Postre

Brownie con mousse de avellanas y chocolate.

Bebida

Vino tinto Payva.

Vino blanco semidulce Conde de Caralt.

Agua.

Café.

Chupito.

P.V.P.: 35,00.

MENÚ 5

Aperitivo

Langostino crujiente marinado.
Samosa de pulpo a la gallega.
Bolsita de gambas al ajillo.

Menú

Ensalada templada de foie con vinagreta de mango y piñones.

Lubina rellena de marisco con salsa de carabineros.

Solomillo de Ternera, milhojas de patatas y salsa de hongos.

Postre

Brownie con mousse de avellanas y chocolate.

Bebida

Vino tinto Payva.
Vino blanco semidulce Conde de Caralt.
Agua.
Café.
Chupito.

P.V.P.: 40,00.

MENÚS DE NAVIDAD 2018-19

