

Menú especial de Nadal

Aperitiu

Bisc de crustacis amb un delicat punxo de gambes embolicades en cansalada cruixent, servit ben calent per obrir la gana.

Al·lèrgens: crustacis, làctics.

Sopa

Brou nadalenc tradicional, elaborat a foc lent, amb galets farcits de carn de olla i un toc de foie que aporta suavitat i profunditat de sabor.

Al·lèrgens: gluten.

Amanida

Amanida de meló cantaloup i pernil d'ànec fumat, una combinació fresca i lleugera que aporta contrast i prepara el paladar pels plats principals.

Al·lèrgens: fruits de closca.

Peix

Rotllet de llobarro farcit de samfaina, cuinat al punt i presentat sobre un fi llit de salsa de mantega emulsionat.

Al·lèrgens: peix, làctics, ou.

Carn

Filet ibèric farcit de prunes i figues, brasejat lentament per aconseguir una textura tendra i sucosa, amb un equilibri perfecte entre dolç i salat.

Al·lèrgens: diòxid de sofre i sulfits.

Postres

Tronc de Nadal farcit de mousse de festuc, acompanyat d'una delicada salsa anglesa, per a un final dolç i festiu.

Al·lèrgens: gluten, làctics, ou, fruits de closca.

Celler seleccionat

Vi Blanc Escurça verdejo

Vi Negre Azpilicueta Criança

Champagne Monthuys Brut Reserva

24 de Desembre, 2025