

MENÚ ESPECIAL SANT ESTEVE

26 DE DICIEMBRE

APERITIVO

Corazón de Alcachofa Confitada con Ibérico

PRIMEROS

Ensalada de crujientes con vieiras gallegas, gambas y chutney tropical

Canelón imperial de buey al queso idiazábal con demigace de trufa negra

Raviolis de calabaza con fritata y emulsión de albahaca con piñones

Sopa de navidad con galets rellenos de pilotas ibéricas especiadas

SEGUNDOS

Tournedó de ternera a la borgoña con parmentiere de patata y mousse de oca

Confit de pato a la catalana con frutos secos, manzana y piñones tostados

Suprema de bacalao del norte a la crema de ceps y raviolis crujientes

Milhojas de patatas, setas y trufa a la margarina vegetal

MOMENTO DULCE

Milhojas de cremoso de turrón y chocolate blanco con fruta de temporada

Nuestro yogurt con coulis de frutos rojos y crocante de neulas

Sorbete de limón al mar de cava

BEBIDAS

Bodega seleccionada

Agua, refrescos, cervezas

Turrones y cava por cortesía de dtaping

PVP 50€ P. PERSONA

DISPONEMOS DE MENU INFANTIL: Canelones de la iaia, milanesa de ternera con patatitas, helado o pastel de chocolate, bebida. 15€/niñ@ (menores de 12 años). Adaptamos el menú a intolerancias y veggies. Previo aviso.

Reservas llamando al 93 510 18 49