

25

**DICIEMBRE
COMIDAS
Y CENAS**

59€
IVA
INCLUIDO



Navidad

ENTRANTES

Ensalada Halloumi con canónigos e higos glaseada con miel

Vieiras y langostinos a la plancha, con base de parmentier de alcachofa y salsa Bearnese

Foie Micuit en tostada de briox con higos frescos

Escudella de Navidad

PRINCIPALES

Solomillo de ternera Wellington con base de puré de patatas acompañado de zanahorias glaseadas en miel y balsámico

Filete de merluza atlántica a la plancha con base de patata fondant y mejillones en salsa Beurre Blanc

Risotto de calabaza asada con queso de cabra y crujiente de puerro

POSTRES

Pudding Sticky Toffee

Pudding de crema de catalana

Surtido de turrones

ABCD, Verdejo / D.O. Rueda

Laya, Garnacha / D.O. Almansa

Clos Vidal, Syrah, Merlot / D.O. Penedés

Cava Serrallet Brut Nature

Aguas, refrescos y café

A escoger un entrante, plato principal y postre.
Agua y botella de vino cada 2 personas. Cava no incluido.

STARTERS

Honey glazed Halloumi, lamb's lettuce and fig salad

Pan seared scallops and king prawns served with an artichoke purée and Béarnaise sauce

Mi-cuit foie gras on toasted brioche with fresh figs

"Escudella" Catalan Christmas Soup

MAINS

Beef Wellington
with potato purée and honey
balsamic glazed carrots

Pan fried atlantic hake served with with fondant potatoes & mussels in a Beurre Blanc sauce

Roasted pumpkin with goats cheese risotto and crispy leeks

DESSERTS

Sticky Toffee pudding

Catalan creme bread & butter pudding

Selection of nougat

ABCD, Verdejo / D.O. Rueda

Laya, Garnacha / D.O. Almansa

Clos Vidal, Syrah, Merlot / D.O. Penedés

Cava Serrallet Brut Nature

Water, soft drink and coffee

To choose a starter, main course and dessert.
Water and a bottle of wine per couple. Cava not included.