



MENÚ DE NAVIDAD

24 de Diciembre

APERITIVO OPCIONAL

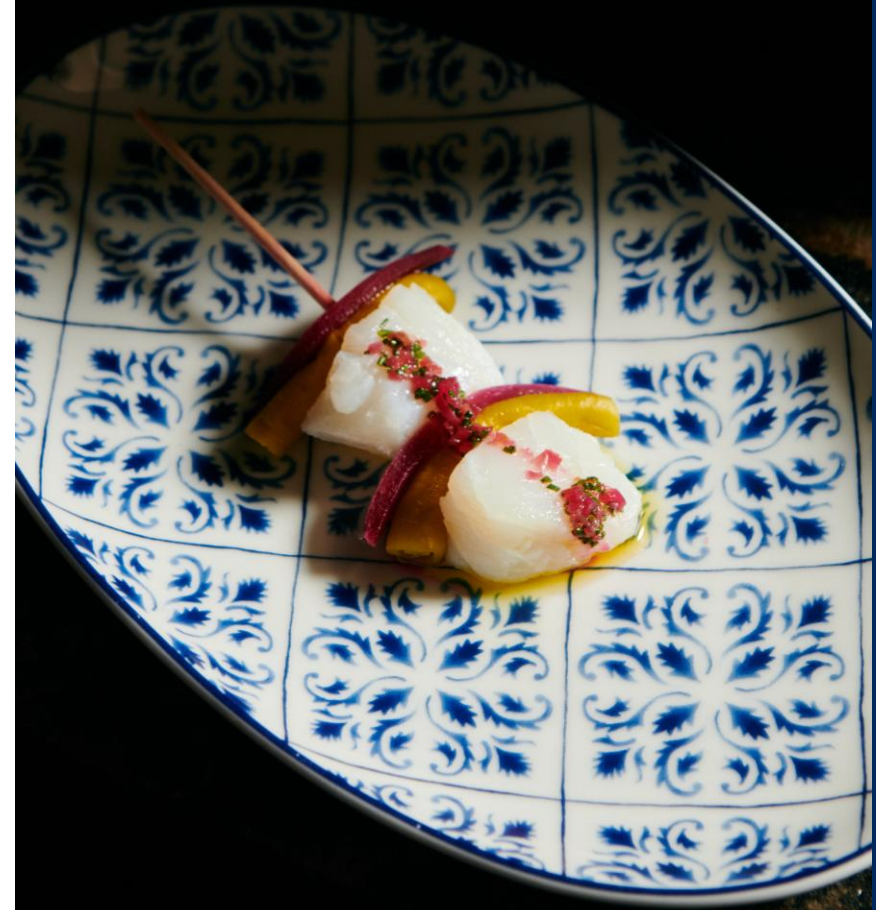
Copa de cerveza, vermut o aperol spritz

Gilda vasca, la auténtica
Brocheta de salmón, tomate seco y huevas
Crema de pularda trufada
Croquetas de jamón ibérico



IVA incluido

14 € / persona





MENÚ DE NOCHEBUENA

Entrantes

Jamón ibérico con pan de cristal con tomate

Brioche de anchoa “00” con queso trufado

Croqueta de ceps

Almejas gallegas en salsa verde con judía de Santa Pau

Gamba del Mediterráneo a la sal, piel de limón

Principal a escoger

Corvina a la brasa, puré apionabo trufado, tirabeques y salsa bilbaina

o

Lomo de ternera blanca a la brasa de carbón, puré de manzana con jengibre, pimientos y salsa de mostaza antigua

Postre

Lingote de vainilla y chocolate blanco con caramelo salado

Cafés e infusiones
Turrone y barquillos

IVA incluido

76 € / persona en restaurante

86 € / persona en sala privada



BODEGA

Bodega incluida en menú
(1 botella cada dos personas)

So blanc (D.O. Penedès)
Xarel·lo

So negre (D.O. Penedès)
Ull de llebre

Mosset (D.O. Corpinnat)
Macabeo, xarel·lo, parellada

Bodega Superior (+5€/ persona)

Vinos, a escoger un blanco y un tinto:

BLANCOS

Groc d'anfora (D.O. Empordà)

Idoia (D.O. Catalunya)

A Vilerma Pariente (D.O. Ribeiro)

TINTOS

Cuvée Cair (D.O. Ribera del Duero)

Vermell (D.O. Empordà)

L'equilibrista (D.O. Catalunya)

*Aguas minerales, cervezas y refrescos incluidos

IVA incluido



CONDICIONES DE SERVICIO

- Menú disponible el día 24 de diciembre de 2025.
- Se deberá elegir con antelación el plato principal para todos los comensales.
- Una vez finalizado el servicio, las bebidas se facturarán aparte.





restaurantesintonia.com · eventos@galleryhoteles.com · 93 415 99 11

