



MENÚ DE NAVIDAD

25 de diciembre

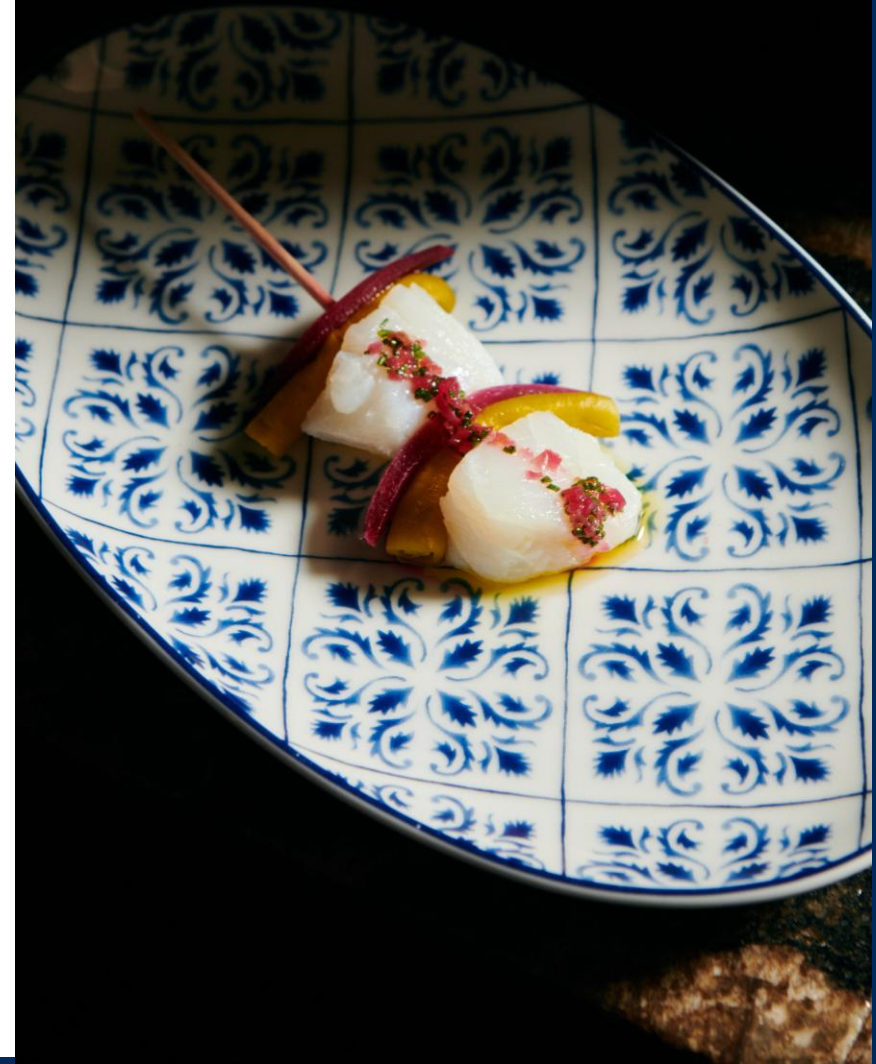
APERITIVO OPCIONAL

Copa de cava o vermut
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 NAVIDAD

Aperitivo

Ensaladilla de atún rojo bluefin y huevas de trucha

Primer plato a escoger

Escudella navideña con su “carn d’olla”

o

Canelones de rustido con bechamel trufada y trompetas

Principal a escoger

Lubina a la brasa de carbón, trinxat de bimi y kale, emulsión de pimienta verde y aceite de ibéricos

o

Pollo de pagès relleno a la catalana con orejones, ciruelas, piñones y vino rancio

Postre

Mini tronco navideño de chocolate

Cafés e infusiones

Turrone y barquillos

IVA incluido

85 € / persona en restaurante

95 € / 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 25 de diciembre de 2025
- Se deberá elegir con antelación un mismo menú para todos los comensales escogiendo un plato de cada sección (primer plato y principal).
- Una vez finalizado el servicio, las bebidas se facturarán aparte.





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

