

MENÚ ALMUERZO AÑO NUEVO

1 de enero

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

15€

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón y lomo ibérico con pan de cristal con tomate

Brioche de anchoa "00" con queso ahumado

Croqueta de pollo de payés y jamón ibérico

Almejas guisadas con una velouté ibérica y judía de Santa Pau

Gamba roja a la sal, piel de limón

PRINCIPAL (a escoger con antelación)

Merluza con una patata chafada con azafrán, emulsión de pimientos amarillos y vainilla

o

Lomo de ternera blanca a la brasa de carbón, cremoso de boniato trufado, salsa de miel y mostaza

POSTRE

Lingote de chocolate guanaja y caramelo

Cafés e infusiones

Turrones y barquillos

BODEGA

Can Matons D.O. Alella

Turons de Vallcorba D.O. Costers del Segre

Ars Collecta Grand Rosé D.O. Cava

*Aguas minerales, cervezas y refrescos incluidos.

71€ restaurante | 76€ sala privada

IVA Incluido.

Menú disponible el 1 de enero de 2027

Este servicio tiene una duración de 2 horas

Una vez finalizado el servicio, las bebidas se facturará aparte

MENÚ INFANTIL

Para compartir

Calamares a la andaluza con mahonesa
Croquetas de jamón ibérico

Primer plato

Rigatoni a la napolitana, langostinos y
parmesano

Plato principal

Milanesa de pollo de payés con queso
Cheddar y patatas fritas

Postre

Brownie de chocolate con helado

Bebidas

Agua mineral
Refrescos

42€

IVA incluido.

Disponible los días 24, 25, 26, 31 de diciembre 2026 y 1 y 6 de enero 2027
Menú infantil válido para niños de hasta 12 años

BODEGA SUPERIOR
+5€/persona, IVA incluido.

Nuestra selección de vinos, un blanco y un tinto a escoger:

BLANCOS

Jean Leon 3055 D.O. Penedès
La Duda D.O. Monterrei
L' Encís D.O. Empordà

TINTOS

Jean Leon 3055 DO. Penedès
Brunnus D.O. Montsant
Austum D.O. Ribera del Duero

CAVA

Parxet Reserva D.O. Cava

Incluye 1 botella cada dos personas.