

MENÚ NOCHEBUENA

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

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 gallegas con una "beurre blanc" de yuzu y huevas de trucha
Gamba roja a la sal, piel de limón

PRINCIPAL (a escoger con antelación)

Merluza del Cantábrico con una salsa verde de berberechos y judía de Santa Pau
o
Lomo de ternera blanca a la brasa, puré de boniato trufado y salsa de miel y mostaza

POSTRE

Piña colada

Cafés e infusiones
Turrónes 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.

80€ restaurante | 90€ sala privada

IVA Incluido. Menú disponible el 24 de diciembre de 2026
Una vez finalizado el servicio, las bebidas se facturarán 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.