

MENÚ ALMUERZO SAN ESTEBAN

26 de diciembre

APERITIVO

Copa de cerveza, vermut ó Aperol Spritz
Gilda vasca, la auténtica
Brocheta de salmón, tomate seco y huevas
Crema de pularda trufada
Croquetas de jamón ibérico

15€

ENTRANTES (a escoger con antelación)

Escudella navideña con su “carn d’ olla”

o

Canelones de rustido con bechamel trufada y trompetas

PLATO PRINCIPAL (a escoger con antelación)

Merluza del Cantábrico, con una salsa verde de berberechos y judía de Santa Pau

o

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

POSTRES

Mini tronco navideño de chocolate

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.

80€ restaurante | 90€ sala privada

IVA Incluido. Menú disponible el 26 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.