

MENÚ ESPECIAL NAVIDAD 2025



ENTRANTES PARA COMPARTIR

- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo
- Tomate rosa relleno con crema de burrata
al aroma de albahaca
- Pulpo a la plancha con parmentier de patata
- Flor de alcachofa confitada a baja temperatura
con salsa romesco y parmesano

PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz meloso de boletus y rape
- Medallón de solomillo de vaca a plancha
con patatas puente nuevo
- Lomo de lubina nacional a la sal sobre
tomate concassé y salsa tártara

POSTRE A ELEGIR

- Torrija caramelizada con helado de avellana
- Frozen mojito

CAFÉ E INFUSIONES

- Dulces navideños y turrones

BRINDIS

- Copa de cava Torelló Brut Reserva
D.O. Corpinnat



55 €

Presupuesto por persona
IVA INCLUIDO

Propuesta válida para un mínimo de 4 comensales. Bodega no incluida.
Confirmar alergias o realizar modificaciones con un mínimo 48 horas previas
a la reserva. Para formalizar la reserva será necesario señalar con un pago
adelantado de 10€ por comensal adulto y 5€ niño.

MENÚ ESPECIAL NAVIDAD 2025

NIÑOS

ENTRANTE A ELEGIR

Croquetas de jamón ibérico
Tiritas de pollo

PRINCIPAL A ELEGIR

Paella Mar y Tierra
Hamburguesa de vaca Txogitxu
con queso y patatas

BEBIDA

Refresco o agua mineral

POSTRE

Dos bolas de helado de artesano

25 €

Presupuesto por persona
IVA INCLUIDO

Propuesta válida para un mínimo de 4 comensales. Bodega no incluida.
Confirmar alergias o realizar modificaciones con un mínimo 48 horas previas
a la reserva. Para formalizar la reserva será necesario señalar con un pago
adelantado de 10€ por comensal adulto y 5€ niño.