MENÚ Nadal

APERITIU

Foie mi-cuit artesà amb melmelada de roses i cruixent de festucs servit sobre base de pa d'espècies

---

ENTRANT

Gambes cuinades al forn de brasa i servides en emulsió de salsa holandesa aromatitzada amb anet

---

PRIMER

Galets tradicionals de Nadal farcits de carn en el seu propi consomé

SEGONS

Mitges racions incloses

Medalló de rap sobre pil-pil negre amb tinta de calamar i porros confitats

Lingot de garrí cruixent rostit acompanyat de puré de poma Granny Smith fumada i reducció de demi-glace al Pedro Ximénez

STA CLARA
RESTAURANTE · CAFÉ · BAR

Nadal 2026

MENÚ Nadal

POSTRES

Textures de cítrics

Semiesfera cremosa de xocolata blanca i yuzu, gelea de mandarina i pa de pessic d'avellanes

---

SOBRETAULA

Petits fours nadalencs i cafès

CELLER

Vi blanc Viña Pomal Blanco Reserva

(D.O.Ca. Rioja - Malvasia, Viura)

Vi negre Viña Pomal Crianza Selección 500

(D.O.Ca. Rioja - Garnatxa, Tempranillo)

Cava Oriol Rosell Cuvée Especial

(D.O. Penedès - Macabeu, Xarel·lo, Parellada)

Aigua, cervesa i refrescos

90 € IVA inclòs

per persona

STA CLARA

RESTAURANTE · CAFÉ · BAR

Nadal 2026



MENÚ INFANTIL

Nadal

PRIMER PLAT

Galets tradicionals de Nadal farcits de carn en el seu propi consomé

SEGON PLAT

Filet a la brasa amb puré de patates

POSTRES

Cristall de neu

SOBRETAULA

Petits fours nadalencs

BEGUDA

Aigua, sucs i refrescos

44 € IVA inclòs

per nen

fins a 12 anys

STA CLARA
RESTAURANTE · CAFÉ · BAR

Nadal 2026