



MENÚ

Navidad

APERITIVO

Foie mi-cuit artesanal con mermelada de rosas y crujiente de pistachos servido sobre base de pan de especias

ENTRANTE

Gambas cocinadas al horno de brasa y servidas en emulsión de salsa holandesa aromatizada con eneldo

PRIMERO

Galets tradicionales de Nadal rellenas de carne en su propio consomé

SEGUNDOS

Medias raciones incluidas

Medallón de rape sobre pil-pil negro con tinta de calamar y puerros confitados

Lingote de cochinillo crujiente asado acompañado de puré de manzana Granny Smith ahumada y reducción de demi-glaze al Pedro Ximénez



Navidades 2026



MENÚ

Navidad

POSTRE

Texturas de cítricos

Semi esfera de cremoso de chocolate blanco y yuzu, gelée de mandarina y bizcocho de avellanas

SOBREMESA

Petit fours navideños y cafés

BODEGA

Vino blanco Viña Pomal Blanco Reserva

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

Vino tinto Viña Pomal Crianza Selección 500

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

Cava Oriol Rosell Cuvée Especial

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

Agua, ceveza y refrescos

90 € IVA incluido
por persona



Navidades 2026



MENÚ INFANTIL

Navidad

PRIMER PLATO

*Galets tradicionales de Nadal rellenas de
carne en su propio consomé*

SEGUNDO PLATO

Solomillo a la brasa con puré de patatas

POSTRE

Cristal de nieve

SOBREMESA

Petit fours navideños

BEBIDA

Agua, zumos y refrescos

44 € IVA incluido
por niño hasta 12 años



Navidades 2026