



RESTAURANT

Menú de Nit de Nadal

65€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

DÍA 24 DE DESEMBRE

Entrants

Montadito de pernil ibèric
Bombó de foie
Croquetes de bolets
Timbal de verdures escalivades amb cues de
llangostí i ventresca de tonyina

A escollir

Suquet de peix a l'estil Costa Brava
o
Entrecot de vedella a la brasa
amb espàrrecs i piquillos

Postre

Duet de xocolates amb crema anglesa
Torrans i neules

Celler

Vi blanc Gotim Blanc 2019 Castell del Remei
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Aigües minerals
Infusions i cafè

Menú Nochebuena

65€ POR PERSONA (IVA INLUIDO)

DÍA 24 DE DICIEMBRE

Entrantes

Montadito de jamón ibérico
Bombón de foie
Croquetas de setas
Timbal de verduras escalibadas con colas de
langostino y ventresca de atún

A elegir

Suquet de pescado al estilo de Costa Brava
o
Entrecot de ternera a la brasa
con espárragos y piquillos

Postre

Duo de chocolates con crema inglesa
Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco Gotim Blanc 2019 Castell del Remei
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Aguas minerales
Café e infusiones



RESTAURANT

Menú de Nadal

68€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

DÍA 25 DE DISEMBRE

Entrants

Montadito de pernil ibèric
Hummus amb anxova
Gilda de seitó
Croquetes de bolets

Primer plat

L'escudella amb galets i la carn d'olla
amb les hortalisses

Segon plat

Gall dindi rostit amb prunes, panses,
pinyons i suc reduït de moscatell

Postre

Cruixent de fruits vermells i maracujà
Torrans i neules

Celler

Vi blanc Perro Verde 2020 Verdejo D.O. Rueda
Vi negre Finca Villacreces Pruno Crianza D.O.
Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Aigües minerals
Infusions i cafè

Menú de Navidad

68€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

DÍA 25 DE DICIEMBRE

Entrantes

Montadito de jamón ibérico
Hummus con anchoa
Gilda de boquerón
Croquetas de setas

Primer plato

La escudella con galets y la carn d'olla
con las hortalizas

Segundo plato

Pavo asado con ciruelas, pasas, piñones y
jugo reducido de moscatel

Postre

Crujiente de frutos rojos y maracujá
Turrones y barquillos

Bodega

Vino blanco Perro Verde 2020 Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Villacreces Pruno Crianza D.O.
Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Aguas minerales
Café e infusiones



RESTAURANT

Menú de Sant Esteve

65€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

DÍA 26 DE DISEMBRE

Menú de San Esteban

65€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

DÍA 26 DE DICIEMBRE

Entrants

Montadito de pernil ibèric

Gilda de seitó

Cullereta amb tàrtar d'escalivada, anxova i

olivada de kalamatas

Croquetes d'au

Entrantes

Montadito de jamón ibérico

Gilda de boquerón

Cucharita con tartar de escalibada, anchoa y

olivada de kalamatas

Croquetas de ave

Primer plat

Mesclum de silvestres amb cues de llagostí, salmó
fumat i margallons a la vinagreta de mango

o

Els tradicionals canelons amb beixamel trufada

Primer plato

Mezclum de silvestres con colas de langostino, salmón
ahumado y palmitos a la vinagreta de mango

o

Los tradicionales canelones con bechamel trufada

Segon plat

Supremes de lluç a l'all cremat amb

cloïsses i juliana de pebrots

o

Filet de vedella, puré de castanyes, bolets i

suc lligat

Segundo plato

Supremas de merluza a l'all cremat con

almejas y juliana de pimientos

o

Solomillo de ternera, puré de castañas,

setas y jugo ligado

Pastre

Lemon Pie amb coulis de gerds

Torrans i neules

Pastre

Lemon Pie con coulis de frambuesas

Turrone y barquillos

Celler

Vi blanc Gotim Blanc Castell del Remei

Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Mont-Ferrant La Señora

Aigües minerals

Infusions i cafè

Bodega

Vino blanco Gotim Blanc Castell del Remei

Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Mont-Ferrant La Señora

Aguas minerales

Café e infusiones



RESTAURANT

Menú Cap D'Any

110€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

DÍA 31 DE DISEMBRE

Menú Fin de Año

110€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

DÍA 31 DE DICIEMBRE

Entrants

Montadito de coca d'oli amb pernil ibèric
Daus de salmó fumat amb mango
Gilda d'anxova amb salsa de pebrots
Croquetes de bolets

Entrantes

Montadito de coca de aceite con jamón ibérico
Dados de salmón ahumado con mango
Gilda de anchoa con salsa de pimientos
Croquetas de setas

A seguir

Amanida de llamàntol, avocat i vinagreta de mango amb llima

Llobarro a la planxa, cremós de quinoa, emulsió de gambes i créixens

Filet mignon de vedella al suc de murgulas, parmentier de castanyes i carbassa caramel·litzada

A seguir

Ensalada de bogavante, aguacate y vinagreta de mango con lima

Lubina a la plancha, cremoso de quinoa, emulsió de gambas y berros

Filet mignon de ternera al jugo de murgulas, parmentier de castañas y calabaza caramelizada

Pastre

Tronc de Sant Silvestre
Reïm de la sort
Torrans i neules

Pastre

Tronco de San Silvestre
Uvas de la suerte
Turrone y barquillos

Celler

Vi blanc Terra Prima Blanc
Vi negre Acústic D.O. Montsant
Cava Llopart Reserva Brut Nature
Aigües minerals
Infusions i cafè

Bodega

Vino blanco Terra Prima Blanc
Vino tinto Acústic D.O. Montsant
Cava Llopart Reserva Brut Nature
Aguas minerales
Café e infusiones



RESTAURANT

Menú D'Any Nou

65€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

DÍA 1 DE GENER

Menú de Año Nuevo

65€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

DÍA 1 DE ENERO

Entrants

Hummus amb anxova
Croquetes d'au
Montadito de pernil iberic

Entrantes

Hummus con anchoa
Croquetas de ave
Montadito de jamón ibérico

Plats a escollir

Mezclum de silvestres amb cues de gamba,
ventresca de tonyina i vinagreta de fòrum

o

Caneló cruixent de pollastre de corral amb cremós
de ceps

Supremes de lluç a la marinera amb
picada de safrà

o

Filet mignon de vedella a la brasa amb
parmentier de carbassa i rossinyols

Platos a elegir

Mezclum de silvestres con colas de gamba,
ventresca de atún y vinagreta de fòrum

o

Canelón crujiente de pollo de corral con cremoso
de ceps

Supremas de merluza a la marinera con
picada de azafrán

o

Filet Mignon de ternera a la brasa con
parmentier de calabaza y rosiñols

Postre

Textures de xocolata
Torrans i neules

Postre

Texturas de chocolate
Turrone y barquillos

Celler

Vi blanc Gotim Blanc 2019 Castell del Remei
Vi negre Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Aigües minerals
Infusions i cafè

Bodega

Vino blanco Gotim Blanc 2019 Castell del Remei
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Aguas minerales
Café e infusiones



RESTAURANT

Menú infantil

32€ PER PERSONA (IVA INCLÒS)

*OPCIÓ MIG MENÚ 18€

Menú infantil

32€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

*OPCIÓN MEDIO MENÚ 18€

Primer plat

Tallarines frescos amb salsa bolonyesa i parmesà
en pols

Primer plato

Tallarines frescos con salsa boloñesa y polvo de
parmesano

A escollir

Medalló de vedella a la brasa amb patates i
tomàquet provençal al forn

o

Escalopa de pollastre empanat amb patates
fregides

A elegir

Medallón de ternera a la brasa con patatas y
tomate provenzal al horno

o

Escalope de pollo empanado con patatas fritas

Postre

Copa de gelat de xocolata i vainilla

Dessert

Copa de helado de chocolate y vainilla

Beguda

Aigües minerals

Refrescos

Bebida

Aguas minerales

Refrescos



RESTAURANT

Christmas Eve Menu

65€ PER PERSON (IVA INCLUDED)

DECEMBER 24TH

Menú Nochebuena

65€ POR PERSONA (IVA INLUIDO)

DÍA 24 DE DICIEMBRE

Starters

Iberian ham "montadito"
Foie bonbon
Mushrooms croquettes
Roasted vegetables timbale with prawn tails and
tuna belly

Entrantes

Montadito de jamón ibérico
Bombón de foie
Croquetas de setas
Timbal de verduras escalibadas con colas de
langostino y ventresca de atún

To choose

"Suquet" of fish "Costa Brava" style
or
Grilled veal entrecote with asparagus and
piquillo peppers

A elegir

Suquet de pescado al estilo de Costa Brava
o
Entrecot de ternera a la brasa
con espárragos y piquillos

Dessert

Duo of chocolates with crème anglaise
Nougat and wafers

Postre

Duo de chocolates con crema inglesa
Turrones y barquillos

Celler

White wine Gotim Blanc 2019 Castell del Remei
Red wine Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Mineral water
Infusions and coffee

Bodega

Vino blanco Gotim Blanc 2019 Castell del Remei
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Aguas minerales
Café e infusiones



RESTAURANT

Christmas Menu

68€ PER PERSON (IVA INCLUDED)

DECEMBER 25TH

Menú de Navidad

68€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

DÍA 25 DE DICIEMBRE

Starters

Iberian ham "montadito"
Hummus with anchovy
Gilda with marinated anchovy
Mushrooms croquettes

Entrantes

Montadito de jamón ibérico
Hummus con anchoa
Gilda de boquerón
Croquetas de setas

First course

Christmas Catalan soup, "carn d'olla"
and vegetables

Primer plato

La escudella con galets y la carn d'olla
con las hortalizas

Second course

Roasted turkey with plums, raisins,
pinenuts and reduced muscatel juice

Segundo plato

Pavo asado con ciruelas, pasas, piñones y
jugo reducido de moscatel

Dessert

Red fruits crisp and passion fruit
Nougat and wafers

Postre

Crujiente de frutos rojos y maracuyá
Turrones y barquillos

Cellar

White wine Perro Verde 2020 Verdejo D.O. Rueda
Red wine Finca Villacreces Pruno Crianza D.O.
Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Mineral water
Infusions and coffee

Bodega

Vino blanco Perro Verde 2020 Verdejo D.O. Rueda
Vino tinto Villacreces Pruno Crianza D.O.
Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Aguas minerales
Café e infusiones



RESTAURANT

San Esteban menu

65€ PER PERSON (IVA INCLUDED)

DECEMBER 26TH

Menú de San Esteban

65€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

DÍA 26 DE DICIEMBRE

Starters

Iberian ham "montadito"
Gilda with marinated anchovy
Tartare of roasted vegetables, anchovies and
kalamata olive paste spoon
Chicken croquettes

First course

Wild mezclum with prawn tails, smoked salmon
and palm heart with mango vinaigrette
or
Traditional cannelloni with truffle béchamel sauce

Second course

Hake suprême "l'all cremat" with clams
and julienne of peppers
or
Beef tenderloin, chestnuts and
mushrooms

Dessert

Lemon pie with raspberries coulis
Nougat and wafers

Entrantes

Montadito de jamón ibérico
Gilda de boquerón
Cucharita con tartar de escalibada, anchoa y
olivada de kalamatas
Croquetas de ave

Primer plato

Mezclum de silvestres con colas de langostino,
salmón ahumado y palmitos a la vinagreta de mango
o
Los tradicionales canelones con bechamel trufada

Segundo plato

Supremas de merluza a l'all cremat con
almejas y juliana de pimientos
o
Solomillo de ternera, puré de castañas,
setas y jugo ligado

Pastre

Lemon Pie con coulis de frambuesas
Turrone y barquillos

Celler

White wine Gotim Blanc Castell del Remei
Red wine Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Mineral water
Infusions and coffee

Bodega

Vino blanco Gotim Blanc Castell del Remei
Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero
Cava Mont-Ferrant La Señora
Aguas minerales
Café e infusiones

New Year's Eve menu

110€ PER PERSON (IVA INCLUDED)

DECEMBER 31ST

Menú Fin de Año

110€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

DÍA 31 DE DICIEMBRE

Starters

Iberian ham "montadito" with oil bread
Smoked salmon cubes with mango
Gilda of anchovy with pepper sauce
Mushroom croquettes

Entrantes

Montadito de coca de aceite con jamón ibérico
Dados de salmón ahumado con mango
Gilda de anchoa con salsa de pimientos
Croquetas de setas

To follow

Lobster, avocado and mango lime vinaigrette
salad

Grilled sea bass, creamy quinoa, prawn and
watercress emulsion

Veal fillet mignon with murgoule juice, chestnut
parmentier and caramelised pumpkin

A seguir

Ensalada de bogavante, aguacate y vinagreta de
mango con lima

Lubina a la plancha, cremoso de quinoa, emulsión
de gambas y berros

Filete mignon de ternera al jugo de murgulas,
parmentier de castañas y calabaza caramelizada

Dessert

Tronc de Sant Silvestre
Lucky grapes
Nougat and wafers

Pastre

Tronco de San Silvestre
Uvas de la suerte
Turrone y barquillos

Celler

White wine Terra Prima Blanc
Red wine Acústic D.O. Montsant
Cava Llopart Reserva Brut Nature
Mineral water
Infusions and coffee

Bodega

Vino blanco Terra Prima Blanc
Vino tinto Acústic D.O. Montsant
Cava Llopart Reserva Brut Nature
Aguas minerales
Café e infusiones



RESTAURANT

New Year Menu

65€ PER PERSON (IVA INCLUDED)

JANUARY 1ST

Menú de Año Nuevo

65€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

DÍA 1 DE ENERO

Starters

Hummus with anchovy
Chicken croquettes
Iberian ham "montadito"

Entrantes

Hummus con anchoa
Croquetas de ave
Montadito de jamón ibérico

To choose

Wild mezclum mix with shrimp tails, tuna belly and
forum vinaigrette

or

Chicken crunchy cannelloni with creamy
mushrooms

Hake suprême à la marinère with minced
saffron

or

Grilled veal filet mignon with pumpkin
parmentier and "rosiñols"

Platos a elegir

Mezclum de silvestres con colas de gamba,
ventresca de atún y vinagreta de fórum

o

Canelón crujiente de pollo de corral con cremoso
de ceps

Supremas de merluza a la marinera con
picada de azafrán

o

Filet Mignon de ternera a la brasa con
parmentier de calabaza y rosiñols

Dessert

Chocolate textures
Nougat and wafers

Postre

Texturas de chocolate
Turrone y barquillos

Celler

White wine Gotim Blanc 2019 Castell del Remei

Red wine Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Mont-Ferrant La Señora

Mineral water

Infusions and coffee

Bodega

Vino blanco Gotim Blanc 2019 Castell del Remei

Vino tinto Legaris Roble D.O. Ribera del Duero

Cava Mont-Ferrant La Señora

Aguas minerales

Café e infusiones

Kids Menu

32€ PER PERSON (IVA INCLUDED)

*HALF MENU OPTION 18€

Menú infantil

32€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

*OPCIÓN MEDIO MENÚ 18€

First course

Fresh noodles with bolognese sauce and
parmesan powder

Primer plato

Tallarines frescos con salsa boloñesa y polvo
de parmesano

To choose

Grilled veal steak with roasted potatoes and
provençal style tomato

or

Breaded chicken scallops with french fries

A elegir

Medallón de ternera a la brasa con patatas y
tomate provençal al horno

o

Escalope de pollo empanado con patatas fritas

Dessert

Chocolate and vainilla ice cream

Postre

Copa de helado de chocolate y vainilla

Drinks

Mineral water

Soft drinks

Bebida

Aguas minerales

Refrescos