



Menú Nit de Nadal
Menú de Nochevieja
Christmas Eve Menu

Blanc

Snacks

Croqueta de pernil ibèric

Torrada d'straciatella i anxova o.o

Roast beef amb mahonesa tofonada

Snacks

Croqueta de jamón Ibérico

Tostada de straciatella y anchoa o.o

Roast beef con mayonesa trufada

Snacks

Iberian ham croquette

Straciatella and anxovie o.o toast

Roast beef with truffled mayonnaise

Plats principals

Amanida de foie micuit i pernil
d'ànec

Escudella nadalenca i terrina de
carn d'olla

Turbot rostit i crema de coliflor
fumada

Platos principales

Ensalada de foie micuit y jamón de
pato

"Escudella" navideña y terrina de
"carn d'olla"

Rodaballo asado y crema de coliflor
ahumada

Main courses

Foie micuit and duck ham salad

Christmas "escudella" soup and
"carn d'olla" terrine

Roasted turbot with smoked
cauliflower cream

Postres

Mandarina i Cava

Fraisier

Petit fours, turrons i neules

Postres

Mandarina y Cava

Fraisier

Petit fours, turrones y neulas

Desserts

Tangerine and Cava

Fraisier

Petit fours, nougats and rolled wafers

85 EUR

Preu per persona
Precio por persona
Price per person



Maridatge de vins
Maridaje de vinos
Wine pairing

+40 EUR

Inspirador Blanco 2021, Perelada, Empordà
La encina del inglés 2021, La Melorena, Sierras de Málaga
Legardeta Chardonnay 2021, Chivite, Navarra
Relapso 2018, Rebeldes, Montsant
Glan Claustro Gran Reserva 2016, Perelada, Cava



Menú de Nadal
Menú de Navidad
Christmas Menu

Blanc

Del Buffet

Embotits, conserves, formats i pans
Estació d'ostres
Estació de pernil ibèric
Amanides
Estació de tapes calentes

Del Buffet

Embutidos, salazones, quesos y panes
Estación de ostras
Estación de jamón ibérico
Ensaladas
Estación de tapas calientes

From the Buffet

Cold cuts, preserves, cheeses and breads
Oyster station
Iberian ham station
Salads
Hot "tapas" station

Plats principals

Escudella nadalenca i terrina de carn d'olla

Caneló de foie i tòfona negra

Turbot, crema de coliflor i espinacs

Platos principales

Escudella navideña y terrina de *carn d'olla*

Canelón de foie y trufa negra

Rodaballo, crema de coliflor ahumada y espinacas

Main courses

Christmas *escudella* soup and *carn d'olla*

Foie and black truffle cannelloni

Turbot with cauliflower cream and spinach

A la taula Epicurian

Estació de pastissets i cassoles

Estació de fruita

Estació d'eclairs i macarons

Estació de vasets dolços i xocolates

En la mesa Epicurian

Estación de pastelitos y tartaletas

Estación de fruta

Estación de eclairs y macarons

Estación de vasitos dulces y chocolates

In the Epicurian table

Mini cakes and tarts station

Fruit station

Éclair and macarons station

Sweets and chocolates station

75 EUR

Preu per persona
Precio por persona
Price per person

Copa de cava inclosa
Copa de cava incluida
Glass of cava included



Vi - 1 ampolla cada dues persones a escollir entre:
Vino - 1 botella cada dos personas a elegir entre:
Wine - 1 bottle every 2 people to choose between:

Cigonyes 2021, Perelada, Empordà

Rebeldes 2021, Rebeldes, Montsant

Stars Brut Nature Reserva 2019, Perelada, Cava



Menú de Sant Esteve
Menú de Santo Esteban
St. Stephen's Day Menu

Blanc

Del Buffet

Embotits, conserves, formates i pans
Estació d'ostres
Estació de pernil ibèric
Amanides
Estació de tapes calentes

Del Buffet

Embutidos, salazones, quesos y panes
Estación de ostras
Estación de jamón ibérico
Ensaladas
Estación de tapas calientes

From the Buffet

Cold cuts, preserves, cheeses and breads
Oyster station
Iberian ham station
Salads
Hot "tapas" station

Plats principals

Escudella nadalenca i terrina de carn d'olla

Caneló de foie i tòfona negra

Bacallà al pil-pil amb patates i pebrots del piquillo

Platos principales

Escudella navideña y terrina de *carn d'olla*

Canelón de foie y trufa negra

Bacalao al pilpil con patatas y pimientos del piquillo

Main courses

Christmas *escudella* soup and *carn d'olla*

Foie and black truffle cannelloni

Cod al pil-pil with chips and piquillo peppers

A la taula Epicurian

Estació de pastissets i cassoles
Estació de fruita
Estació d'eclairs i macarons
Estació de vasets dolços i xocolates

En la mesa Epicurian

Estación de pastelitos y tartaletas
Estación de fruta
Estación de eclairs y macarons
Estación de vasitos dulces y chocolates

In the Epicurian table

Mini cakes and tarts station
Fruit station
Éclair and macarons station
Sweets and chocolates station

75 EUR

Preu per persona
Precio por persona
Price per person

Copa de cava inclosa
Copa de cava incluida
Glass of cava included



Vi - 1 ampolla cada dues persones a escollir entre:
Vino - 1 botella cada dos personas a elegir entre:
Wine - 1 bottle every 2 people to choose between:

Cigonyes 2021, Perelada, Empordà

Rebeldes 2021, Rebeldes, Montsant

Stars Brut Nature Reserva 2019, Perelada, Cava



Menú de Cap d'Any
Menú fin de año
New Year's Eve Menu

Blanc

Snacks i marisc

Ostra japonesa
Tartar de vedella
Llagostí asiàtic i shisho
Torrada d'straciatella i anxova o.o
Cranc amb maionesa de yuzu
Blini de llamàntol i caviar
Croquetes de ceps i tòfona negra

Plats principals

Escudella nadalenca i terrina de
carn d'olla i tòfona negra

Llobarro rostit amb carxofes i
Beurre blanc

Wagyu Rossini amb salsa perigord i
patata dauphinoise

Postres

Mandarina i Cava
Montblanc
Petit fours, turrons i neules
Raïm

Snacks y marisco

Ostra japonesa
Tartar de ternera
Lagostino asiàtic y shisho
Tostada de straciatella y anchoa o.o
Cangrejo con mayonesa de yuzu
Blini de bogavante y caviar
Croquetas de ceps y trufa negra

Platos principales

Escudella navideña y terrina de *carn
d'olla* y trufa negra

Lubina asada con alcachofas y
Beurre blanc

Wagyu Rossini con salsa perigord y
patata dauphinoise

Postres

Mandarina y Cava
Montblanc
Petit fours, turrones y neulas
Uvas

Snacks and seafood

Japanese Oyster
Veal Tartar
Asian prawn and shisho
Straciatella and anxovie o.o toast
King crab with yuzu mayonnaise
Lobster and caviar blini
Mushrooms and black truffle croquettes

Main courses

Christmas *escudella* soup and *carn
d'olla* and black truffle terrine

Roasted sea bass with artichokes
and Beurre Blanc

Wagyu Rossini with Perigord sauce
and dauphinoise potato

Desserts

Tangerine and Cava
Montblanc
Petit fours, nougats and rolled wafers
Grapes

190 EUR Preu per persona
Precio por persona
Price per person



Maridatge de vins
Maridaje de vinos
Wine pairing

+60 EUR

Terra de Godos 2021, Penedès, Rías Baixas
La Surreal 2021, Celler Turó Negre, Empordà Celler Espelt
Rebeldes Blanco 2021, Rebeldes, Montsant
Massimo 2021, Viña D'Mateo, Ribeira Sacra
Finca Espolla 2018, Perelada, Empordà
Gran Claustro Gran Reserva 2016, Perelada, Cava



Menú d'Any Nou
Menú de Año Nuevo
New Year's Menu

Blanc

Del Buffet

Embotits, conserves, formatges i pans

Torrades i sandvitxs

Amanides

Estació calenta d'arrossos

Del Buffet

Embutidos, salazones, quesos y panes

Tostadas y sandwiches

Ensaladas

Estación caliente de arroces

From the buffet

Cold cuts, preserves, cheeses and breads

Toasts and sandwiches

Salads

Hot station with rices

A la taula Epicurian

Estació de pastissets i cassoles

Estació de fruita

Estació d'eclairs i macarons

Estació de vasets dolços i xocolates

En la mesa Epicurian

Estación de pastelitos y tartaletas

Estación de fruta

Estación de eclairs y macarons

Estación de vasitos dulces y chocolates

In the Epicurian table

Mini cakes and tarts station

Fruit station

Éclair and macarons station

Sweets and chocolates station

45 EUR

Preu per persona
Precio por persona
Price per person



Menú de Reis
Menú de Reyes
New Year's Eve Menu

Blanc

Del Buffet

Embotits, conserves, formatges i pans
Estació d'ostres
Estació de pernil ibèric
Amanides
Estació de tapes calentes

Del buffet

Embutidos, salazones, quesos y panes
Estación de ostras
Estación de jamón ibérico
Ensaladas
Estación de tapes calientes

From the buffet

Cold cuts, preserves, cheeses and breads
Oyster station
Iberian ham station
Salads
Hot "tapas" station

Plats principals

Escudella nadalenca i terrina de carn
d'olla i tòfona negra

Caneló de foie i tòfona negra

Suquet de llobarro amb carxofes i all i
oli de safrà

Platos principales

Escudella navideña y terrina de *carn*
d'olla y trufa negra

Canelón de foie y trufa negra

"Suquet" de lubina con alcachofas y
alioli de azafrán

Main courses

Christmas *escudella* soup and *carn*
d'olla and black truffle terrine

Foie and black truffle cannelloni

Sea bass "suquet" stew with
artichokes and saffron alioli

A la taula Epicurian

Estació de pastissets i cassoles
Estació de fruita
Estació d'eclairs i macarons
Estació de vasets dolços i xocolates

En la mesa Epicurian

Estación de pastelitos y tartaletas
Estación de fruta
Estación de eclairs i macarons
Estación de vasitos dulces y chocolates

In the Epicurian table

Mini cakes and tarts station
Fruit station
Éclair and macarons station
Sweets and chocolates station

75 EUR

Preu per persona
Precio por persona
Price per person

Copa de cava inclosa
Copa de cava incluída
Glass of cava included



Vi - 1 ampolla cada dues persones a escollir entre:
Vino - 1 botella cada dos personas a elegir entre:
Wine - 1 bottle every 2 people to choose between:

Cigonyes 2021, Perelada, Empordà

Rebeldes 2021, Rebeldes, Montsant

Stars Brut Nature Reserva 2019, Perelada, Cava