

¡Estas fiestas queremos compartirlas contigo! Por eso, los días de Nochebuena y Fin de Año, nuestro restaurante abre sus puertas para ti con un menú especial. Hemos seleccionado los mejores ingredientes para que saborees los platos típicos de la Navidad y sorprendas a tu paladar con nuevos sabores y texturas.

Queremos que compartas estas fiestas con los que más quieres, sin tener que preocuparte de nada. Ven al H10 Cubik: un espacio moderno y de cocina creativa, donde reinventamos la cocina tradicional.

*Aquestes festes volem compartir-les amb tu! Per això, la nit de Nadal i Cap d'Any, el nostre restaurant obre les portes per a tu amb un menú especial. Hem seleccionat els millors ingredients perquè assaboreixis els plats típics de Nadal i sorprenguis el teu paladar amb nous sabors i textures.*

*Volem que comparteixis aquestes festes amb els que més estimes, sense haver-te de preocupar de res. Vine a l'H10 Cubik: un espai modern i de cuina creativa, on reinventem la cuina tradicional.*

We want to share this festive season with you! That's why, on Christmas Eve and New Year's Eve, our restaurant opens its doors for you with a special menu. We have selected the best ingredients for you to savour the typical Christmas dishes and surprise your palate with new flavors and textures.

We want you to share this festive season with the ones you love the most, without having to worry about anything.

Come to H10 Cubik: a modern space with creative cuisine, where we reinvent traditional cuisine.

## Menú Nochebuena

24.12.2023

### ENTRANTES / ENTRANTS / STARTERS

Croquetas de cocido navideño

Platito de virutas de jamón ibérico con pan de coca y tomate

Platito de salmón ahumado, mousse de eneldo y aguacate con blinis

Platito de langostinos cocidos con salsa tártara

*Croquetes de rostit nadalenc*

*Platet d'encenalls de pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet*

*Platet de salmó fumat, mousse d'anet i alvocat amb blinis*

*Platet de llagostins cuits amb salsa tàrtara*

Christmas stew croquettes

Plate of Iberian ham with coca bread and tomato

Plate of smoked salmon, dill mousse and avocados with blinis

Plate of cooked prawns with tartare sauce

### PRINCIPAL / MAIN COURSE

Espalda de cordero asada a la antigua en su jugo sobre un lecho de patatas panadera

*Espatlla de xai rostida a l'antiga amb el seu suc sobre llit de patates fornera*

Slow roast lamb shoulder in its juice on a bed of baked potatoes

### POSTRE / POSTRES / DESSERT

Chou de chocolate Praliné con helado de turrón

*Chou de xocolata praliné amb gelat de turró*

Praline chocolate chou with nougat ice cream

Cafés, infusiones y Petit fours

*Cafès, infusions i Petit fours*

Coffee, tea and Petit fours

### BODEGA / CELLER / CELLAR

Verdejo Hermanos Lurton D.O. Rueda

Perelada 3 Fincas D.O. Empordà

Cava Perelada Brut Cuvée

Agua, refrescos, cerveza

**59 € (IVA incluido, IVA inclòs, VAT included)**

## Menú Fin de Año

31.12.2023

### APERITIVO DEL CHEF / APERITIU DEL XEF / CHEF'S APPETIZER

Croquetas de marisco  
Platito de virutas de jamón ibérico con pan de coca y tomate  
*Croquetes de marisc*  
*Platet d'encenalls de pernil ibèric amb pa de coca i tomaquet*  
Seafood croquettes  
Plate of Iberian ham with coca bread and tomato

### ENTRANTE / ENTRANT / STARTER

Ensalada tibia con langostinos, magret de pato y setas, con vinagreta de pistacho y granada  
*Amanida tèbia amb llagostnsí, magret d'ànec i bolets, amb vinagreta de magrana i festuc*  
Warm salad with prawns, duck magret and mushrooms, with pistachio and pomegranate vinaigrette

### PRINCIPALES / PRINCIPALS / MAIN COURSE

Suprema de rape con salsa Serrallo de almendras y gamba  
Solomillo de ternera grillé con salsa Oporto, parmantier trufada y chips de patata violeta  
*Suprema de rap amb salsa Serrallo d'ametlles i gamba*  
*Filet de vedella grillé amb salsa Oporto, parmentier trufada i xips de patata violeta*  
Monkfish supreme with almond and shrimp Serrallo sauce  
Grilled beef tenderloin with Oporto sauce, truffled parmentier and violet potato chips

### POSTRE / POSTRES / DESSERT

Nuestro Ferrero Rocher de chocolate con leche y helado de avellanas  
*El nostre Ferrero Rocher de xocolata amb llet i gelat d'avellanes*  
Our Ferrero Rocher with chocolate and hazelnut ice cream

Cafés, infusiones y Petit fours  
*Cafès, infusions i Petit fours*  
Coffee, tea and Petit fours

Uvas de la suerte y copa de cava  
*Raïm de la sort i copa de cava*  
Lucky grapes and a glass of cava

### BODEGA / CELLAR

Terra de godos D.O. Rías Baixas  
Vino Tinto 5 fincas D.O Empordà  
Cava Perelada Brut Cuvée  
Agua, refrescos, cerveza

129 € (10% IVA incluido, IVA inclòs, VAT included)

MENÚ INFANTIL

Sopa de pasta  
Pasta soup

Pechuga de pollo rebozado con patatas fritas  
*Pit de pollastre arrebossat amb patates fregides*  
Chicken breast in batter with fries

Helados variados  
*Gelats variants*  
Assorted ice-creams

Agua y refrescos  
*Aigua i refrescs*  
Mineral water and soft drinks

35 € (10% IVA incluido, IVA inclòs, VAT included)

**Información adicional / Informació adicional / Additional information**

**100% prepagamento en el momento de confirmación de la reserva (no reembolsable).**

*100% prepagament en el moment de confirmació de la reserva.*

100% prepayment at the moment of the confirmation.

**Si padece alguna alergia o intolerancia, consulte a nuestro personal con previa antelación**

*Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància, consulti al nostre personal amb prèvia antelació*

If you have any allergies or intolerances, please consult our staff in advance.

**Horarios / Horaris / Schedule**

**Noche Buena: inicio del servicio entre las 20.30h y las 21.00h**

*Nit de Nadal: inici del servei entre les 20.30h i les 21.00h*

Christmas Eve: service starts between 20.30h and 21.00h

**Fin de Año: inicio del servicio entre las 20.30h y las 21.00h**

*Cap d'Any: inici del servei entre les 20.30h i les 21.00h*

New Year's Eve: start of service between 20.30h and 21.00h