



MENÚS NADAL 2025

APERITIU DE BENVIGUDA

Xips de verdures de l'hort amb sals aromatitzades
Sandvitx de salmó amb melmelada de tomàquet
Degustació d'olives: Gordal, partides, verdes i d'Aragó
Alsina & Sardà Brut Nature D.O Cava

Preu per persona: 16€ iva inclòs

Duració del servei 30 minuts

SERVEI DE COPA DE CAVA

Alsina & Sardà Brut Nature D.O Cava

Preu per persona: 7€ iva inclòs

MENÚ NADAL 1

Amanida de magrana i foie gras amb vinagreta de figues i nous
O
Crema de ceps i tòfona amb pessics de botifarra negra
•
Filet de lluç a la planxa amb salsa de taronja, llagostins i estragó
O
Timbalet de vedella a baixa temperatura amb cremós d'Idiazabal

Panacotta de guindes
Neules i torrons

Cafè o infusió
Celler: Vi Marmellans blanc i negre D.O. Catalunya
Aigües minerals, refresc o cervesa

Preu per persona: 32€ iva inclòs

Duració del servei 2 hores

MENÚ NADAL 2

Tapeta d'escudella amb galet i pilota
"Pa bao " amb salmó fumat i alvocat amb gíngebre encortit i teriyaki
•
Filet de llobarro amb romescada de tinta i espàrrecs verds
O
Confit d'ànec amb textura de carbassa i parmesà

Lemon pie amb coulis de gerds
Neules i torrons

Cafè o infusió
Celler: Vi Marmellans blanc i negre D.O. Catalunya
Aigües minerals, refresc o cervesa

Preu per persona: 46€ iva inclòs

Duració del servei 2 hores

MENÚ NADAL 3

Tapeta d'escudella amb galet i pilota

Amanida de tataki de tonyina amb daus de mango i salsa Ponzu i Tobiko

•

Llom de salmó a la planxa amb wok de verduretes i esferes de llimona

O

Tarrina de vedella amb parmentier, cebetes i salsa Bourdalesa

Textures de xocolata

Neules i torrons acompanyats d'una copa de cava

Cafè o infusió

Celler: Vi Marmellans blanc i negre D.O. Catalunya

Alsina & Sardà Brut Nature D.O Cava

Aigües minerals, refresc o cervesa

Preu per persona: 50€ iva inclòs

Duració del servei 2 hores

MENU NADAL 4

Entrats a compartir

Tapeta d'escudella amb galet i pilota

Cullereta de tàrtar de gamba blanca amb llima

Lolipop d'Idiazal amb fruits vermells

Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet

Cruixent de llagostí amb maionesa de cava

Ravioli cruixent de xistorra i ou ferrat

Pop a la planxa amb patata confitada i oli de pebre vermell

•

Llom de bacallà amb gratinat d'allioli de figues i patata finoise

O

Brownie de bou amb patata trufada i bolets

Mouse de cafè i gianduja

Neules i torrons acompanyats d'una copa de cava

Cafè o infusió

Celler: Vi Marmellans blanc i negre D.O. Catalunya

Alsina & Sardà Brut Nature D.O Cava

Aigües minerals, refresc o cervesa

Preu per persona: 60€ iva inclòs

Duració del servei 2,5 hores

MENÚ NADAL 5

Tapeta d'escudella amb galet i pilota

Tapeta de foie amb pa d'espècies i toffee salat

Amanida de llagostins cruixents alvocat marinat i esferes de llima

•

Tall de turbot a la Donostiarra

O

Filet de vedella amb demi-glaç i graten de patata trufada

Coulant de xocolata i Baileys amb gelat de turró

Neules i torrons acompanyats d'una copa de cava

Cafè o infusió

Celler: Vi Marmellans blanc i negre D.O. Catalunya

Alsina & Sardà Brut Nature D.O Cava

Aigües minerals, refresc o cervesa

Preu per persona: 65€ iva inclòs

Duració del servei 2,5 hores

APERITIU SAGRISTANS – ESTIL CÒCTEL DE PEU-

Plats freds

Degustació d'olives: Gordal, partides, verdes i d' Aragó

Sandvitx de salmó amb iogurt i melmelada de tomàquet

Torrada d'escalivada amb terra d'olivada

Pa de coca amb tomàquet i pernil ibèric

Assortiment de formatges artesans amb fruits secs i codonyat

Humus d'alvocat i crudités

Plats calents

Bunyols de bacallà amb romesco

Calamars a l' Andalusia

Assortiment de croquetes: espinacs i formatge / carn d' olla

Cruixent de llagostí amb maionesa de cava

Pop amb patata confitada i pimentó de la Vera

Piruleta de xai amb tàrtara d'encurtits

Mini caneló de llamàntol

Postres

Assortiment de macarons

Neules i torrons acompanyats d'una copa de cava

Celler

Vi Marmellans blanc i negre D.O. Catalunya

Alsina & Sardà Brut Nature D.O Cava

Aigües minerals, refresc o cervesa

Preu per persona: 62€ iva inclòs

Duració del servei 1,5 hores