



MENU DE NAVIDAD

ESPECIAL EMPRESAS Nº 1

Entrante

Escudella con galets y "carn d'olla"

* * * *

Plato principal

Pollo de corral relleno a la Catalana

* * * * *

Postre

"Cremat" de Turrón

Helado de bicult con yema quemada y turrón de Jijona con higos confitados de Can Bech

* * * * *

Barquillos y turrónes

* * * * *

Bodega

JARDINS. Sauvignon Blanc, Macabeo y Garnacha Blanca, Castillo de Perelada, D.O. Empordà

FREYE. Syrah, Tempranillo, Domènech.Vidal, D.O. Penedès

GALA. Chardonnay, Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Masía de Vallformosa, D.O. Cava

Aguas minerales

Café y licores

Precio por persona 42.50.- euros. 10% I.V.A. incluido



MENU DE NAVIDAD

ESPECIAL EMPRESAS Nº 2

Copa de bienvenida

Chips de verdura

Palitos de queso

Tronquitos de apio y zanahoria con hummus

Chupito de Bloody Mary

MENU

Entrante

Lasaña de setas gratinada

* * * *

Plato principal

Merluza de palangre a la vinagreta de almejas

O

Espalda de cordero al horno

Mosaico de verduras del Maresme

* * * * *

Postres

“Cremat” de Turrón

Helado de bicult con yema quemada y turrón de Jijona con higos confitados de Can Bech

* * * * *

Barquillos y turrón

* * * * *

Bodega

JARDINS. Sauvignon Blanc, Macabeo y Garnacha Blanca, Castillo de Perelada, D.O. Empordà

FREYE. Syrah, Tempranillo, Domènech.Vidal, D.O. Penedès

GALA. Chardonnay, Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Masía de Vallformosa, D.O. Cava

Aguas minerales

Café y licores

Precio por persona 45.00.- euros. 10% I.V.A. incluido



MENU DE NAVIDAD

ESPECIAL EMPRESAS Nº 3

Copa de bienvenida

Chips de verdura

Palitos de queso

Tronquitos de apio y zanahoria con hummus

Chupito de Bloody Mary

MENU

PICA - PICA ESPECIAL SANTA MARTA

Tostada con anchoas de La Escala

Brocheta de langostino y melo al aceite de albahaca

Rollito de queso y mango con mermelada de frambuesa

Dados de bacalao y espuma de tomate y aceite de aceitunas negras

Carpaccio de piña con cigalas a la vinagreta de cebollino

Croquetas de pollo

Buñuelos de bacalao - Cromesky de marisco

Chipirones fritos - Dátiles con bacon

Chupito de escudella con galet relleno de pilota

* * * *

Plato principal

Suprema de Merluza de Palangre a la vinagreta de almejas

O

Secreto Ibérico al horno con senderuelas

* * * *

Postres

Mousse de moka y ron a la crema de caramelo

Barquillos y turrón

* * * * *

Bodega

JARDINS. Sauvignon Blanc, Macabeo y Garnacha Blanca, Castillo de Perelada, D.O. Empordà

FREYE. Syrah, Tempranillo, Domènech.Vidal, D.O. Penedès

GALA. Chardonnay, Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Masía de Vallformosa, D.O. Cava

Aguas minerales

Café y licores

Precio por persona 55.00.- euros. 10% I.V.A. incluido



MENU DE NAVIDAD

ESPECIAL EMPRESAS Nº 4

MENU

Ensalada de langostinos con espárragos trigueros y aceite de cebollino

* * * * *

Crema de calabaza con cigalas de playa y virutas de parmesano

* * * * *

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con pisto de setas y chips de verduras

* * * * *

Solomillo de cerdo Ibérico al aroma de vino de moscatel

Mosaico de verduras del Maresme

* * * * *

Pastel de chocolate y aroma de té con crujiente de avellana

* * * * *

Barquillos y turrón

* * * * *

Bodega

JARDINS. Sauvignon Blanc, Macabeo y Garnacha Blanca, Castillo de Perelada, D.O. Empordà

FREYE. Syrah, Tempranillo, Domènech.Vidal, D.O. Penedès

GALA. Chardonnay, Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Masía de Vallformosa, D.O. Cava

Aguas minerales

Café y licores

Precio por persona 82.00.- euros. 10% I.V.A. incluido