



**CARTA NAVIDAD / SAN ESTEBAN**  
**CARTA NADAL / St. ESTEVE**





- o Ensalada de hojas de invierno con langostinos en pan japonés, mahonesa de mango y kikos
- o Ensalada de hojas de lechuga de invierno con queso de cabra caramelizado y aceite perfumado de frambuesa
- o Caldo Tradicional de Navidad con "Galets" y su pelota, acompañado con parmesano viejo
- o Sopa de pescado estilo "Boullabaisse"
- o Surtido de nuestras croquetas Cocido (*Carn D'olla*) y Gamba Roja acompañadas con *bouquet* de "Xips" de alcachofas
- o Popurri de "Closques" salteadas con vino blanco (Mejillón, Berberecho, Almeja)
- o Canelón de rabo de toro napado con bechamel ligera de pera, ciruelas y reducción de tinto garnacha
- o Canelón de Merluza, Rape y Gambas con verduritas laminadas napado con bechamel de erizo mar
- o Canelones de "Festa Major" gratinados con parmesano viejo
- o Anillas de calamar en tempura crujiente acompañados con pimientos del Padrón y lágrima de romesco hecho en casa.





- Suprema de Corvina al horno con patatitas nuevas de Prades, tomate rehogado y cebolla dulce de Figueras
- Suprema de Merluza Anzuelo napada con vinagreta de manzana Granny Smith
- Tataki de lomo de Salmón a la plancha con sésamo y soja
- ½ Paletilla de Cordero braseada al horno de leña, rustida con manzana y vino rancio,...
- Pollo de Granja Del Prat rustido con Pasas, piñones, didalets de salchicha y orejones,...
- Mil-hojas de Meloso de Ternera acompañado con setas de Invierno y reducción salsa española
- Arroz de verduritas de la huerta con alcachofas y bacalao
- Arroz del Sr. Perellada (todo pelado)  
(sépia, calamar, gamba de Vilanova y mejillón)
- Arroz Caldoso de Pescadores
- Arrossejat de fideos (Fideuá) con sépia fresca, calamar de playa, mejillón....

(\*) Todos nuestros Arroces / Fideuá son para un mínimo de 2 pax.

(\*) Todos nuestros pescados pueden ser a la plancha o vapor y bajos en sal. Indiquenos-lo.





- o Tartaleta de Manzana flambeada con Calvados
- o Crema catalana quemada a nuestra manera (*Crema San Josep*)
  - o Pannacotta de chocolate con cacao del 70% y arándanos
- o Carpaccio de Piña Del Monte caramelizado con azúcar moreno
- o Banda de Mil-Hojas de hojaldre con crema y lluvia de frutas
- o Helado de Jijona con Jijona espolvoreada y chocolate negro
  - o Surtido de turrónes, neulas y polvorones navideños

Aguas Minerales

Vino Blanco Bitácora Verdejo D.O Rueda Bod Cuatro Rayas  
(Uva; 100% Verdejo)

Vino Tinto Lagunilla Crianza D.O Rioja. Bod. Marqués Concordia  
(85% Tempranillo, 15% Merlot)

Precio #48,90# €/Pax  
10% I.V.A Incluido

**2020'**





## *Nuestra receta de Navidad*

Una Pizca de Ilusión

Medio kilo de bondad

Unas gotas de generosidad

Y mucho amor!!!

