

24 DE DICIEMBRE – NOCHEBUENA

*

APERITIVOS

Oliva líquida Gordal y piparra
Tartar de navajas y salsa XO
Croquetas caseras de pollo a l'ast

EL ENTRANTE

Cremoso de celeri con uva negra y zamburiñas

EL PESCADO

Lubina de playa, patata Anna y vinagreta de pistacho verde

LA CARNE

Civet de solomillo de ciervo y castañas

EL POSTRE

Esponjoso de manzana asada y helado de nuez de Macadamia
Turrone caseros y barquillos

BODEGA

Vino blanco: Fransola D.O. Penedés

Vino tinto: Remelluri D.O. Rioja

Cava: Juvé e³ Camps Millesime D.O. Penedés

*

Precio: 79€ por persona

52€ por niño (mayor de 12 años, mismo menú sin alcohol)

IVA incluido