



Menú cena de grupos

Primeros a elegir

Caldo de Navidad con tortellini caseros, rellenos de carne de ternera. *(Contiene gluten, huevo, lactosa y apio)*

Canelón XL de elaboración propia de asado gratinado con su bechamel. *(Contiene gluten, lactosa, apio y huevo)*

Ensalada de gambas con brotes tiernos, aguacate, mango, tomate Cherry, chalotas, pipas y vinagreta de mandarina. *(Contiene mariscos, soja, sésamo, frutos secos y apio)*

Segundos a escoger

Pularda del Pirineo confitada y desmigada, con finas hierbas y naranja acompañada con Parmentier de apio, manzana Granny Smith y salsa de frutos rojos silvestres. *(Contiene lactosa)*

Suquet de rape.
(Contiene marisco, crustáceos, gluten y apio)

Postre

Tartaleta navideña casera, rellena de praliné de avellanas, jalea de frambuesa y trufa de chocolate negro de Ecuador.
(Contiene gluten, huevo, frutos secos y lactosa)

Bodega

Agua mineral
Vino blanco Anaís, DO Penedès
Vino tinto, Càtar, DO Montsant
Cafés o infusiones

41,90€
IVA incluido



Menú cena de grupos

Opción vegetariana

Primero

Crema de tupinambo con coulis
de remolacha. *(Contiene lactosa)*

Segundo

Risotto de colmenillas y boletus.
(Contiene lactosa y apio)

Postre

Tartaleta navideña casera, rellena de praliné de avellanas,
jalea de frambuesa y trufa de chocolate negro de
Ecuador. *(Contiene gluten, huevo, frutos secos y lactosa)*

Bodega

Agua mineral

Vino blanco Anaís, DO Penedès

Vino tinto, Càtar, DO Montsant

Cafés o infusiones

41,90€

IVA incluido