

Navidad 1

Bombones de pastel de cabracho con corona
de mayonesa de guacamole

Patata brava con salsa muy brava

Carpaccio de piña con gambas, rúcula, granada
y salsa de fruta de la pasión

Canelones gratinados de alcachofas de El Prat con
su bechamel suave y dúo de quesos

Lubina al horno con cuscús de quinoa y
cremoso de patata al estragón

"Carn d'olla" con sus verduras y garbanzos

Mousse ligera de frambuesa con
mascarpone y coco sobre galleta Bretona

Pan de Navidad
Agua o refresco
Café o té

BODEGA

Xic de Agustí Torelló Mata - Vino blanco
Marmellans - Vino tinto
Arienzo de Marqués de Riscal crianza - Vino tinto
Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva

38,50€
iva incluido



Navidad 2

Montadito de jamón ibérico de bellota

Croquetas trufadas

Brocheta de mini boconccini, cherries y aceite de pesto

"Escudella" de Navidad con "pilota" y galets

Ensalada de cítricos con tataki de atún marinado
en salsa de miso

Suquet de pescado con patatas y picada de frutos secos

Meloso de cordero asado en su jugo
y parmentier de boniato trufado

Mousse ligera de frambuesa con
mascarpone y coco sobre galleta Bretona

Pan de Navidad
Agua o refresco
Café o té

BODEGA

Xic de Agustí Torelló Mata - Vino blanco
Marmellans - Vino tinto
Arienzo de Marqués de Riscal crianza - Vino tinto
Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva

44€
iva incluido



Fin de Año

Jamón ibérico de bellota y pan con tomate

Croquetas de sepionets con toque de "allioli" de piquillos

Bombones de pastel de cabracho con corona
de mayonesa de guacamole

Kebab de lomo de vaca, con lima, yogur y
un refrescante toque de menta

Cucharadita d'Steak tartar con tostada de pan crujiente

Medallones de rape con crujiente de frutos secos
y parmentier de calabaza

Lingote de cordero con su jugo y
parmentier de boniato trufado

Mousse ligera de frambuesa con
mascarpone y coco sobre galleta Bretona

Pan de Navidad
Agua o refresco
Café o té
Uva de Fin de año
Cotillón Deluxe

BODEGA

Ermita d'Espiells - Vino blanco
Cabirol - Vino tinto
Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva

125€
iva incluido



Menú Veggie

LA
BOTIGA
RESTAURANT

PARA COMPARTIR

Croquetas de calabaza ecológica con mayonesa tártara

Tartar de aguacate, mango y tomate con vinagreta balsámica de frambuesa

“Rainbow” de hummus, remolacha, edamame y zanahoria con papadum

Alcachofas fritas a la andaluza con mayonesa de cebollino

A ESCOGER

Canelones de setas de temporada con bechamel de boletus

Timbal de escalivada con queso de cabra gratinado, olivada y pipas de calabaza

Roll de pasta fresca de verduras de temporada

POSTRE

Mousse ligera de frambuesa con mascarpone y coco sobre galleta Bretona

Pan de Navidad

Agua o refresco

Café o té

BODEGA

Xic de Agustí Torelló Mata - Vino blanco

Arienzo de Marqués de Riscal crianza - Vino tinto

Cava Agustí Torelló Mata – Brut Reserva

42,50€

iva incluido



MENÚ infantil de NADAL

MENÚ infantil de NAVIDAD

ENTRANTS · ENTRANTES

Pernil ibèric de gla amb pa de vidre amb tomàquet
Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate
i y
Patata brava amb salsa molt brava
Patata brava con salsa muy brava

PRIMER · PRIMERO

Escudella de Nadal amb pilota i galets
Escudella de Navidad con pilota y galets

o

Croquetes de pernil ibèric
Croquetas de jamón ibérico

SEGON · SEGUNDO

Caneló de pularda amb beixamel trufada i formatge parmesà
Canelón de pularda con bechamel trufada y queso parmesano

o

Carn d'olla amb les seves verdures i cigrons
"Carn d'olla" con sus verduras y garbanzos

POSTRES · POSTRE

Mousse lleugera de gerds amb nudi de mascarpone i coco sobre galeta Bretona
Mousse ligera de frambuesas con mascarpone y coco sobre galleta Bretona

Pa de Nadal · Pan de Navidad
Aigua o refresc · Agua o refresco

24,50€
iva incl.

