

# Menú de Navidad

BANQUETE - OPCIÓN 1

## APERITIVO

Copa de cava de bienvenida  
Ostras de Normandía con ajoblanco  
Salmón Carpier, mantequilla a las algas y pan de nueces

## ENTRANTE

Carpaccio de ternera con piñones y ceps  
o  
Ensaladilla de lubina a la sal

## PRINCIPAL

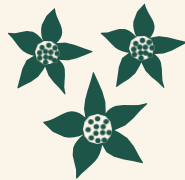
Carrillera de ternera estofada con parmentier a la mostaza y trompetas de la muerte  
o  
Risotto con azafrán y ossobuco  
Risotto de setas (Vg)  
o  
Rodaballo con verduras y sabayón salado

## POSTRES

Tarta tibia de mandarina y almendra, espuma de albaricoque  
o  
Chocolate de Pol Contreras

- 75 EUR -

Pan, agua y vinos seleccionados por nuestro somiller: Lluerna, Saltamarti, Pregadeu (D.O. Penedés)



# Christmas Menu

BANQUET - OPTION 1

## APERITIF

Welcome glass of cava  
Normandy Oysters with "ajoblanco"  
Salmon Carpier with seaweed butter & walnut bread

## STARTER

Veal carpaccio, pine nuts and mushroom  
or  
'Ensaladilla' salt-baked seabass

## MAIN

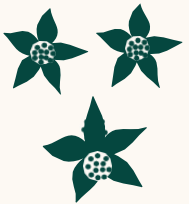
Braised veal with mustard parmentier and mushrooms  
or  
Saffron risotto and ossobuco  
or  
Mushroom risotto (Vg)

## DESSERT

Warm tangerine and almond cake served with apricot foam  
or  
Chocolate "Pol Contreras"

- 75 EUR -

Bread, water and wines selected by our sommelier: Lluerna - Saltamarti (D.O. Penedés)



\*IVA 10% INCL.  
pregunte al equipo sobre sus requisitos dietéticos

\*VAT 10% INCL.  
ask the team about your dietary requirements

# Menú de Navidad

BANQUETE - OPCIÓN 2

## APERITIVO

Copa de Cava de bienvenida  
Ostras de Normandía  
Pan, mantequilla ahumada y anchoas  
Gilda de salmón Carpier

## ENTRANTE

Ensaladilla de bogavante  
o  
Pâté en croûte con pistachos y ensalada de berros

## PRINCIPAL

Farcellets de pularda con foie gras, trufa negra y crema de coliflor  
o  
Solomillo Wellington y patatas  
o  
Lenguado Meunière

## POSTRES

Sacher de frambuesa  
o  
Hojaldre de crema

- 80 EUR -

Pan, agua y vinos seleccionados por nuestro  
sommelier: Lluerna, Saltamarti, (D.O. Penedés),  
Cava La Planta



\*IVA 10% INCL.  
pregunte al equipo sobre sus requisitos dietéticos

# Christmas Menu

BANQUET - OPTION 2

## APERITIF

Welcome glass of cava  
Normandy Oysters  
Bread, smoked butter and anchovies  
Salmon Carpier gilda

## STARTER

Lobster ensaladilla  
or  
Pâté en croûte with pistachios and watercress salad

## MAIN

Poulard farcellets with foie gras, black truffle,  
cauliflower cream  
or  
Beef Wellington and potatoes  
or  
Sole Meunière

## DESSERT

Raspberry sacher  
or  
Cream puff pastry

- 80 EUR -

Bread, water and wines selected by our  
sommelier: Lluerna - Saltamarti (D.O.  
Penedés)



\*VAT 10% INCL.  
ask the team about your dietary requirements

# Menú de Navidad

COCTEL

## APERITIVO

Copa de Cava  
Ostras de Normandía (sup 8eur p.p)

## MENU

Estacion de Mariscos y Curados  
Ostras, navajas, gilda de langostino, gilda de gamba, gilda de bacalao,  
mojama y salmón Carpier  
Buñuelos de bacalao con mayonesa de olivas Kalamata  
Zamburiña con salsa café de Paris  
Tostada de mantequilla ahumada y Anchoas  
Risotto de Ñora y gamba/Risotto de setas (vg)  
Carrillera de ternera joven braseada al vino tinto

## POSTRES

Hojaldre de crema  
Semifrió al turrón con piñones  
Piña con ron y lima

- 70 EUR -

Pan, agua y vinos seleccionados por  
nuestro sumiller: Lluerna,  
Saltamarti, Pregadeu (D.O. Penedés)



\*IVA 10% INCL.  
pregunte al equipo sobre sus requisitos dietéticos

# Christmas Menu

COCKTAIL

## APERITIVO

Welcome glass of cava  
Oysters from Normandy (sup 8eur p.p)

## MENU

Sea food and cured seafood station  
Oysters, razor clams & prawn, shrimp and cod gildas, mojama  
tuna and salmon Carpier.  
Cod fritters with mayonnaise and Kalamata Olives  
Scallops with Café de Paris Sauce  
Smoked butter and anchovy's toast  
Risotto with Ñora peppers and gamba's/Mushroom Rissoto (Vg)  
Veal Galette braised with red wine

## DESSERT

Cream puff pastry  
Semifreddo nougat with pine nuts  
Pineapple with rum and lime

- 70 EUR -

Pan, agua y vinos seleccionados por nuestro sumiller: Lluerna,  
Saltamarti (d.o Penedés)



\*VAT 10% INCL.  
ask the team about your dietary requirements

# BODEGA BONAY

## Menú de Navidad Festive Menu

**Copa de bienvenida**  
Copa de cava Alta Alella Privat

### MENU

**Pan con mantequilla ahumada y anchoas**  
Bread with smoked butter and anchovies

**Berberechos al vapor**  
Steamed cockles

**Tatín de alcachofa**  
Artichoke tatin

**Carpaccio de celeleri, piñones y trufa de invierno**  
Celeriac carpaccio with salmon roe

**Tagliolini con trompetas de la muerte**  
Wild mushroom tagliolini

**Lubina con espinacas y beurre blanc**  
Seabass, spinach and "beurre blanc"

**Presa de ternera a la brasa con patatas glaseadas**  
Grilled veal with glazed potatoes

### POSTRE/DESSERT

**Semifreddo de limón y azafrán**  
Lemon and saffron semifreddo

**Mousse de chocolate con avellanas**  
Chocolate mousse with hazelnuts

**Agua y vinos seleccionados por nuestro sumiller**  
Water and wine selection from our sommelier

Vino blanco: vins de Quimera - Quimera, Vino tinto: Gomez Cruzado crianza 2020

*\*Incluye 1/2 botella por persona / Includes half bottle per person*

*Please ask our team about any dietary restrictions*

- 75 EUR -