

# PLATOS PARA NAVIDAD 2024 - DOMICILIO

## Entrantes

<i>Canelones Rossini con trufa y foie</i>	15 €
<i>Caldo de Navidad con galets y pelotitas</i>	15 €
<i>Salmón marinado con cítricos y especias</i>	19 €
<i>Terrina de foie</i>	21 €
<i>Tartar de salmón</i>	21 €
<i>Tartar de atún rojo</i>	24 €
<i>Tartar de ternera</i>	24 €

## Pescados

<i>Caldereta de bogavante (2 personas)</i>	50 €
<i>Bogavante a la plancha o salteado a los ajos confitados</i>	50 €
<i>Buey de mar preparado con salsa</i>	30 €
<i>Pescado de lonja al horno o en Suquet*</i>	* €
<i>Dorada/Lubina/Mero/ Sant Pere</i>	
<i>Zarzuela de pescado y marisco*</i>	* €
<i>Mariscada *2 pp</i>	* €
<i>4 Ostras tamaño mediano</i>	
<i>1 Buey de mar</i>	
<i>1 Centolla</i>	
<i>2 Nécoras</i>	
<i>2 Cigalas</i>	
<i>2 Gambas</i>	
<i>2 Langostinos</i>	
<i>Mejillones</i>	

*Nota: \*Precio y disponibilidad según mercado. Consultar disponibilidad de pescado de lonja con 48h de antelación.*



# PLATOS PARA NAVIDAD 2024 - DOMICILIO

## **Carnes**

<i>Roast beef - parmentier de patata -Yorkshire (4 personas)</i>	26 € pp
<i>Pularda rellena trufada (6-8 personas)</i>	70 €
<i>Solomillo Wellington (4 personas)</i>	28 € pp
<i>Espaldita de cordero al horno</i>	23 €
<i>Cochinillo confitado en su jugo</i>	30 €

## **Experiencia Vegana**

<i>Caldo de navidad vegano</i>	45 €
<i>Ensalada de berros, apio y mosaico de tubérculos</i>	
<i>Tatin de puerro y manzana con emulsión de hinojo</i>	
<i>Ravioli relleno de sorpresas de verduras</i>	
<i>Pera en almíbar de Oloroso y especias</i>	

## **Dulce**

<i>Tartaleta de pistachos y chantilly de vainilla</i>	7 €
<i>Mosaico de Frutos rojos en crema de hibisco</i>	7 €
<i>Tatin de Navidad con nougatine de avellana</i>	7 €
<i>Mini Nougat de chocolate Negro Tanzania</i>	7 €
<i>Pera en almíbar de Oloroso y especias</i>	7 €

