

# Nochebuena

Copa de champagne Ruinart

Coca de panceta ibérica con trufa negra Melanosporum

Bocadito de bogavante, tuétano y caviar

Alcachofas a la carbonara, cansalada ibérica y Pecorino romano

Ñoquis melosos con salsa de mantequilla y trufa negra Melanosporum

Chateaubriand de rape rustido, tartar de cigalas, consomé de jabugo y rabanitos

Espalda de cabrito deshuesada y glaseada, canelón de setas salvajes, patatas nuevas y piñones

Coulant de chocolate y helado de vainilla

Barquillos, turrones, trufas, profiteroles y *macaroons*

89€

Por persona. IVA Incluido

# Nochebuena vegetariano

Copa de Champagne Ruinart

Tartar de remolacha a la sal, lima y capuchinas

Royal de pera asada y jengibre confitado

Alcachofas en salsa verde con mini puerros a la llama

Ñoquis melosos con salsa de mantequilla y trufa negra *Melanosporum*

Arroz cremoso de calabaza, huevo a 62° y queso Comté

Milhojas de apionabo, patata glaseada con su jugo, trufa negra  
y un hojaldre crujiente

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Barquillos, turrones, trufas, profiteroles y *macaroons*

89€

Por persona. IVA Incluido

# Nochebuena Infantil

Pan con tomate

Croqueta de jamón ibérico

Patatas bravas by Informal

Merluza a la romana con patatas fritas

O

Solomillo de ternera de Girona

Coulant de chocolate con helado de vainilla

35€

Por persona. IVA Incluido

# Nochevieja

Copa de champagne Ruinart

Royal de alcachofa y trufa negra

Tostada de pan de payés, tartar de gamba roja y romesco de su coral

Cre moso de coliflor, yema curada y caviar Oscietra

Carpaccio de lubina, erizos de mar, requesón, pistachos sicilianos y mandarina

Carabinero soasado, suquet de sus cabezas, ñoquis cremosos  
y ali-oli de romesco

Rodaballo salvaje a la brasa de carbón, carpaccio de patata, panceta ibérica,  
trufa negra y pil pil ligero

Cochinillo crujiente en su jugo, patatas glaseadas, membrillo  
y ensalada de uvas

Gin-tonic, cremoso de haba tonka y frutos rojos

Cre moso de chocolate 70% con pan aceite de oliva virgen extra y flor de sal

Uvas de la suerte y cotillón

145€

Por persona. IVA Incluido

# Nochevieja vegetariano

Copa de Champagne Ruinart

Royal de alcachofa y trufa negra Melanosporum

Cre moso de coliflor, yema curada y caviar cítrico

Coca de calabaza asada a la brasa y queso Comté

Carpaccio de remolachas de colores a la sal, cebolla encurtida  
y holandesa de hinojo

Puerros asados al carbón, servidos en su propio jugo, requesón y raifort fresco

Raviolis de escalivada a la catalana, cremoso de patata  
y jugo de pimientos confitados

Apionabo rustido a fuego lento, glaseado con el jugo de su cocción,  
parmesano y trufa negra

Gin-tonic, cremoso de haba tonka y frutos rojos

Cre moso de chocolate 70% con pan aceite de oliva virgen extra y flor de sal

Uvas de la suerte y cotillón

145€

Por persona. IVA Incluido

# Nochevieja infantil

Pan con tomate

Croquetas de rustido de pollo

Patatas bravas by Informal

Jamón de Jabugo

Canelón de pollo de payés

Merluza a la romana con patatas fritas

O

Solomillo de ternera de Girona

Cre moso de chocolate 70% con pan aceite de oliva virgen extra y flor de sal

Uvas de la suerte y cotillón

45€

Por persona. IVA Incluido

# Navidad grupos

Copa de Cava

Coca de tartar de ternera, Anguila ahumada, mayonesa de chuletón

Sopita de pescado y marisco con bogavante

“Escudella de payés con galets y pilota”, col, butifarra negra y garbanzos

O

Canelones tradicionales de asado gratinados con queso Parmesano

Capón asado relleno de foie gras, manzana, ciruelas y piñones

Tronco de navidad, chocolate y frutos rojos

Barquillos y turrónes

65€

Por persona. IVA Incluido

# San Esteban grupos

Copa de Cava

Coca de tartar de ternera, Anguila ahumada, mahonesa de chuletón

Sopita de pescado y marisco con bogavante

“Escudella de payés con galets y pilota”, col, butifarra negra y garbanzos

O

Canelones tradicionales de asado gratinados con queso Parmesano

Capón asado relleno de foie gras, manzana, ciruelas y piñones

Tronco de navidad, chocolate y frutos rojos

Barquillos y turrónes

65€

Por persona. IVA Incluido



# Navidad vegetariana

Copa de cava

Tartar de remolacha a la sal con lima y capuchinas

Coca de calabaza asada con Scamorza ahumada y avellanas

Ñoquis melosos con salsa de mantequilla y trufa negra Melanosporum

O

Alcachofas en salsa verde con mini puerros a la llama

Milhojas de apionabo y patata glaseada con su propio jugo, trufa y un hojaldre crujiente

Tronco de navidad, chocolate y frutos rojos

Barquillos y turrone

65€

Por persona. IVA Incluido

# San Esteban vegetariano

Copa de cava

Tartar de remolacha a la sal con lima y capuchinas

Coca de calabaza asada con Scamorza ahumada y avellanas

Ñoquis melosos con salsa de mantequilla y trufa negra Melanosporum

O

Alcachofas en salsa verde con mini puerros a la llama

Milhojas de apionabo y patata glaseada con su propio jugo, trufa y un hojaldre crujiente

Tronco de navidad, chocolate y frutos rojos

Barquillos y turrone

65€

Por persona. IVA Incluido