

Navidad

MENÚ CELEBRACIÓN

ENTRANTES

ESTACIÓN DEL MAR
Langostinos, gambones.

PATES

Cabracho, finas hierbas, salmón, pimienta

QUESOS

Cheddar, Roquefort, Masda, Manchego curado, Gouda, Brie.

FRUTOS SECOS

Dátiles, orejones, nueces y almendras.

FIAMBRES

Jamón ibérico, lacón, salchichón, lomo, chorizo ibérico.

SELECCIÓN DE AHUMADOS

Atún, salmón, bacalao, arenques.

Mejillones en vinagreta de citricos.
Bogavante sobre endivias y huevas de Lumpo.
Ceviche de pescado, cilantro y eneldo fresco.
Coctel de gambas, aguacate y salsa coctel.
Ensalada de patatas, pepinillos y vinagreta de mostaza.
Ensalada de col y piña.

CRUDITÉS

Pepino, maíz, remolacha, tomate, cebolla, lechuga.

SOPAS

Sopa de ave con guarnición
Bisque de marisco.

PLATOS PRINCIPALES:

Lomo de bacalao con pisto, gratinado de ajos y espárragos verdes.

Salmon con espinacas con salsa de coco y curry.

Poupietas de pollo con dátiles y bacón.

Mini graten de patata.

Touedó de ternera a la plancha.

Solomillo de cerdo a la malagueña con manzanas asadas.

Paletilla de cordero asada en su jugo de romero y miel.

Patatas rellenas con bacón, tomillo y cebollas rojas.

Ñoquis de patatas con salsa de tomate o salsa carbonara.

TRINCHE

NOCHEVIEJA

Contra de ternera asada con patatas asada, salsa española y
voulavent inglés.

NAVIDAD

Pavo relleno con frutos de invierno en salsa de frutos rojos, piña
caramelizada y coles de Bruselas.

GUARNICIONES

Zanahorias al vapor con cebolletas.

Salteado de setas, champiñones y ajos tiernos.

Canelón de espinacas gratinado.

Graten de brócoli y coliflor.

Parrillada de verduras mediterráneas.

Guisante con mantequilla de hierbas.

POSTRES

Surtido de postres

BODEGA

Cava: Delapierre Etiqueta Negra Brut

Vino Blanco: Batan de Salas Chardonnay (Chardonnay – Somontano) &
La Charla (Verdejo – Rueda)

Rosado: Vol d'Ànima Rosado (Costers del Segre)

Vinos Tintos: Pasotismo Tinto (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y
Garnacha – Somontano)

**Menú sujeto a cambios sin previo aviso.*

Christmas

CELEBRATION MENU

STARTERS

SEAFOOD STATION
Prawns, king prawns.

PÂTÉS
Cabracho, fine herbs, salmon, pepper

CHEESES
Cheddar, Roquefort, Masda, Aged Manchego, Gouda, Brie.

NUTS
Dates, dried apricots, walnuts and almonds.

COLD CUTS
Iberian ham, shoulder of pork, salami, cured pork loin, Iberian chorizo.

SMOKED SELECTION
Tuna, salmon, cod, herrings.

Mussels in citrus vinaigrette.
Lobster on endives with Lumpo caviar.
Fish ceviche with cilantro and fresh dill.
Prawn cocktail with avocado and cocktail sauce.
Potato salad with pickles and mustard vinaigrette.
Cabbage and pineapple salad.

CRUDITÉS
Cucumber, corn, beets, tomato, onion, lettuce.

SOUPS
Poultry soup with garnish.
Seafood bisque.

MAIN COURSES:

Cod fillet with ratatouille, garlic gratin, and green asparagus.
Salmon with spinach, coconut, and curry sauce.
Chicken paupiettes with dates and bacon.
Mini potato gratin.
Grilled beef tournedos.
Pork tenderloin *à la malagueña* with roasted apples.
Roasted should of lamb in rosemary and honey jus.
Potatoes stuffed with bacon, thyme, and red onions.
Potato gnocchi with tomato sauce or carbonara sauce.

CARVERY

NEW YEAR'S EVE

Roasted beef sirloin with roasted potatoes, Spanish sauce,
and Yorkshire Pudding.

CHRISTMAS

Stuffed turkey with winter fruits in red berry sauce,
caramelized pineapple, and Brussels sprouts.

SIDE DISHES

Steamed carrots with spring onions.
Sautéed mushrooms, champignons, and spring garlic.
Gratinated spinach cannelloni.
Broccoli and cauliflower gratin.
Mediterranean grilled vegetables.
Peas with herb butter.

DESSERTS

Assortment of desserts

WINERY

Cava: Delapierre Etiqueta Negra Brut
White Wine: Batan de Salas Chardonnay (Chardonnay – Somontano) &
La Charla (Verdejo – Rueda)
Rosé Wine: Vol d'Ànima Rosado (Costers del Segre)
Red Wines: Pasotismo Tinto (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah &
Garnacha – Somontano)

**Menu subject to change without prior notice.*