

MENUS GRUPOS PARA NAVIDAD

MENÚ 38€

(IVA no incluido, bebida incluida)

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Bolsa de setas del bosque, straciatella di burrata

Ensalada de remolacha, aguacate y vinagreta de naranja

Pizzeta con tomate al horno de leña y mozzarella di bufala

PLATO PRINCIPAL

(a elegir)

Salmón con verduras rustida al horno de leña y yogurt con menta

Pappardele con ragú de jabalí, parmigiano y salvia frita

Cordero de larga cocción con puré de apio nabo

Gnochi de boniato, burrata y espinacas

POSTRE

Fruta de temporada

o

Tarta del día de nuestro carrito de postres

BODEGA

1 Botella de vino cada 4 personas

Menganito D.O Rueda

Entrelobos D.O Ribera del Duero

Agua

Café y té



MENÚ 45€

(IVA no incluido, bebida incluida)

APERITIVO TOTO

Garbancitos fritos
Almendras con hinojo y chili

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Bolsa de setas del bosque, stracciaatela di burrata

Calamar crujiente, feta, alioli de lima

Carpaccio de solomillo apio nabo raifort

Ensalada de remolacha, aguacate y vinagreta de naranja

PLATO PRINCIPAL

(a elegir)

Merluza en papillote con verduritas de temporada

Pappardelle con ragú de jabalí, parmigiano y salvia frita

Cordero de larga cocción con puré de apio nabo

Gnudi, desnudos de ricota, tomate cherry confitado y parmigiano

POSTRE

Fruta de temporada

o

Tarta del día de nuestro carrito de postres

BODEGA

1 Botella de vino cada 4 personas

Menganito D.O Rueda

Entrelobos D.O Ribera del Duero

Agua

Café y té



MENÚ 55€

(IVA no incluido, bebida incluida)

APERITIVO TOTO

Garbancitos fritos y almendras con hinojo y chili

Aceitunas calientes

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Ceviche de lubina salvaje con calamarcitos y chili

Calamar crujiente, feta, alioli de lima

Tartar de solomillo, parmigiano, trufa

Bruschetta -sin pan- de halloumi a la plancha con chutney de kumquat y prosciutto

PLATO PRINCIPAL

(a elegir)

Merluza en papillote con verduritas de temporada

Solomillo con reducción de Oporto, queso gorgonzola, espinaca salteada y brócoli

Risotto di frutti di mare con gremolata

Gnudi, desnudos de ricota, tomate cherry confitado y parmigiano

POSTRE

Fruta de temporada

O

Tarta del día de nuestro carrito de postres

BODEGA

1 Botella de vino cada 3 personas

Menganito D.O Rueda

Entrelobos D.O Ribera del Duero

Agua

Café y té



MENU ESPECIAL NAVIDAD
Días 24Cena, 25 y 26 Comida - de diciembre 2016
En estos días también está disponible la carta

MENU 65€

(IVA no incluido, bebida no incluida)

Copa de cava Gramona imperial
Acompañado de Almendras con binojo y chili



Bolsa de guisantes lagrima del maresme con toque de butifarra negra ecologica



Espárragos trigueros con huevo poche y trufa negra
ó
Canelones de rabo de toro con bechamel y trufa



Cordero de larga cocción con apio nabo y espinaca
ó
Pollo del pages con frutos secos



Sorbete de pomelo rojo
ó
Panettone con crema de mascarpone y fresas
ó
Postre sorpresa



CENA FIN DE AÑO

2016 – 2017

MENÚ 140€

(IVA no incluido, Bebidas incluidas)

Aperitivo:

Cocktail Kir Royal de frambuesa

Acompañado de

Almendras con hinojo y chili, Garbancitos fritos, aceitunas calientes



Tres ostras viajeras



Canelón de aguacate con buey de mar



Crema de guisantes con pulpo de la lonja de Barcelona



Gnocchi de boniato con espinaca y straciatelle de burrata



Risotto de mariscos con gremolata



Sorbete de mandarina



Cordero de larga cocción con puré de calabaza lentejas caviar



Panettone caliente con crema de mascarpone y fresas

*Turrón y neulas * Café e infusiones*



BODEGA

Vino rosado Zutanita -cinsault garnatxa

Vino Blanco Afortunado D.O Rueda

Vino tinto Pago de los Capellanes Joven D.O Ribera del Duero

Cava Gramona Brut Imperial

Incluye Barra Libre de La Bodega

Incluye cotillón y uvas de la suerte

Desde las 21:00hr

Fiesta amenizada con DJ

