

25 de Diciembre 2018

25 de Diciembre fum, fum, fum....

TAPAS EN MESA

Royal de bacalao y piquillos
Nube de queso de oveja y aceite de oliva virgen
Rillete de pato y chutney de mango
Filipino de foie

EMPEZAMOS COMO MARCA LA TRADICIÓN

Con caldo de Navidad
(escudella barrejada con pelota y galets)

SEGUIMOS CON EL CLÁSICO O NO...

Carn d'olla al plato
(Muslito de pollo, jarrete de ternera, panceta de cerdo, butifarra negra, verdura y garbanzos)
o
Timbal de bacalao, patata mortero y alcachofas con pil-pil de perejil

VAMOS A POR TODAS

Lubina a la meunière
(Filete de lubina con sofirto de ceps y salsa cítrica)

o

Meloso de ternera al Oporto
(Carrillera de ternera con parmentier a la vainilla y picada de mostaza)

ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Tronco de Navidad de frutos rojos y chocolate

SOBREMESA

Bombones de Navidad

BODEGA

Petit Clot dels Oms D.O. Penedès
Azabache D.O.C. Rioja
Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava
Agua mineral, infusión o café y licor

PRECIO POR PERSONA: 62€

Menú infantil (menores de 12 años)

SNACKS EN MESA

ENTRANTE

Caldo de Navidad
(escudella barrejada con galets)

PRINCIPAL (a escoger una opción)

Pollo asado con patatas o Filete de merluza rebozado con patatas

POSTRE

Tronco de Navidad con frutos rojos y chocolate

BEBIDAS

Agua mineral y refrescos

PRECIO POR NIÑO: 24,50€

Vegetarianos

SNACKS

Chips

Gilda vegetal

Nube de queso de oveja y aceite de oliva virgen

Botón de tortilla de patatas con alioli

EMPEZAMOS COMO MARCA LA TRADICIÓN

Crema de setas y quínoa

SEGUIMOS CON EL CLÁSICO O NO....

Timbal de patata, alcachofas y espárragos con huevo poché y picada de piñones

VAMOS A POR TODAS....

Canelón de berenjena con setas y crema de tomate

ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Macedonia de melón con hibiscos y sorbete de limón

SOBREMESA

Bombones de Navidad

BODEGA

Petit Clot dels Oms D.O. Penedès

Azabache D.O.C. Rioja

Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava

Agua mineral, infusión o café y licor

PRECIO POR PERSONA: 62€

Condiciones de reserva

- Grupos a partir de 18 adultos en sala privada
- Grupos entre 12 y 17 adultos tendrán un suplemento de alquiler de sala de 100 €.
- Estancia en sala hasta las 18:30 horas.
- Mesas de más de 12 personas, disponibilidad limitada.
- El menú se deberá comunicar antes del 19 de Diciembre.
- Se pueden hacer variaciones del número de asistentes hasta 72 horas antes del evento. Cualquier cambio posterior incurrirá en gastos de cancelación del 100% del menú.
- Todos los precios que se indican incluyen el 10% del IVA

Condiciones de pago

Condiciones de pago para familias en sala privada:

- 300 € como anticipo para confirmación en firme de la reserva.
- 90% cinco días antes de la celebración.
- Importe restante y posibles extras, el mismo día.

Condiciones de pago para reservas en restaurante:

- Paga y señal de dos menús para confirmación en firme de la reserva.
- 70% cinco días antes de la celebración (descontando el primer depósito).
- Importe restante y posibles extras, el mismo día.