

Enguany celebren el Nadal als nostres
restaurants i estalvieu-li la feina als cuiners
i cuineres de la família.
Voleu passar també la nit o fer la migdiada?
Afegiu una habitació a la vostra reserva.



MENÚ DE NADAL

25 DE DESEMBRE FUM, FUM, FUM...

TAPES

Coca de tàrtar de bacallà amb romesco d'oliva verda
Russa de llagostins i piparra
Formatge curat d'ovella amb oli d'oliva verge i migas
Brioix de pollastre rostit amb salsa hoisin de prunes

COMENCEM COM MARCA LA TRADICIÓ

Brou de Nadal (escudella barrejada amb pilota i galets)

SEGUIM AMB EL CLÀSSIC O NO

Carn d'olla al plat (pernillet de pollastre, jarret de vedella, cansalada de porc,
botifarra negra, verdura i cigrons)

o

Amanida de llagostins amb vinagreta de cítrics

ANEM A PER TOTES

Rap amb suquet de musclos, cremós de patata i cruixent de carquinyolis

o

Turnedó de jarret blanc amb salsa jardinera trufada

ACABEM AMB UN DOLÇ DE FESTA

Tronc blanc de banoffee

SOBRETAULA

Els nostres torrons artesanals i neules

CELLER

Naiada D.O. Penedès
Solar Viejo D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aigua mineral, infusió o cafè i licor

PREU PER PERSONA: 69,00 €

MENÚ INFANTIL (FINS A 12 ANYS)



TAPES (totes incloses)

Bombó de formatge i festucs
Pa bufat amb pernil ibèric
Tap de truita de patata

ENTRANT

Brou de Nadal (escudella barrejada amb galets)

PRINCIPAL

Pollastre rostit amb patates al forn
Lluç arrebossat amb cremós de patata
Milanesa de vedella amb formatge gruyère, pernil dolç i patates rosses

POSTRES

Tronc blanc de banoffee

BEGUDES

Aigua mineral, refrescs o suc

PREU PER PERSONA: 28,00 €

MENÚ VEGETARIÀ

TAPES

Ceviche de verdures i tofu
Coca de sobrassada vegetal
Cruixent de iuca amb brava d'anacardsl

COMENCEM

Escudella vegetal

SEGUIM

Raviolis vegetals de bolets i carbassa amb crema trufada

ANEM A PER TOTES

Saltat d'Heura i verdures amb salsa de curri groc

ACABEM AMB UN DOLÇ DE FESTA

Tronc blanc de banoffee

SOBRETAULA

Els nostres torrons artesans i neules

CELLER

Naiada D.O. Penedès
Solar Viejo D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aigua mineral, infusió o cafè i licor

PREU PER PERSONA: 69,00 €

HABITACIÓ

Migdiada a l'Alimara. Gaudiu d'una migdiada per només 50,00 € l'habitació doble (de 16 a 21 hores)

CONDICIONS DE RESERVA

Tots els preus indicats inclouen el 10% d'I.V.A.

Reserves al restaurant de màxim 16 persones, disponibilitat limitada.

Taules superiors a 16 persones hauran de reservar una sala privada:

- Grups entre 12 i 17 persones tindran un suplement de lloguer de sala de 150,00 €
- Sense cost de sala per a grups de mínim 18 persones adultes.

Estada al restaurant fins a les 17:30 hores

i en sala privada fins les 18:30 hores.

Els plats escollits s'han de comunicar abans del dia 15 de desembre.

Es poden fer variacions en el nombre d'assistents fins a 72 hores abans de l'àpat. Qualsevol cancel·lació posterior suposarà una despesa del 100% del menú.

CONDICIONS DE PAGAMENT

Condicions de pagament per a grups en sala privada:

- 300,00 € com a bestreta per a la confirmació de la reserva. Aquest dipòsit no és reemborsable en cas de cancel·lació de la reserva.
- 90% abans del 18 de desembre (descomptant la bestreta).
- Import restant i possibles extres, el mateix dia.

Condicions de pagament per a reserves al restaurant:

- Bestreta de dos menús per a la confirmació de la reserva. Aquest dipòsit no és reemborsable en cas de cancel·lació de la reserva.
- 70% abans del 18 de desembre (descomptant la bestreta).
- Import restant i possibles extres, el mateix dia.