

# MENÚ DE NIT DE NADAL, SANT ESTEVE, ANY NOU I REIS

## SALA PRIVADA

### TAPES (totes incloses)

Sam de pollastre César  
Coca de blat de moro amb tàrtar de tonyina i remolatxa  
Mos cruixent amb llom de vedella curada  
Cranc brioix

### ENTRANTS

Caneló de rostit amb matrimoni de salsa trufada i crema de parmesà  
Coca tèbia de llagostins amb rostit de verdures de tardor i suquet de romesco  
Amanida de llagostins amb alvocat, fruita i vegetals amb crema d'escabetx de llimona

### PRINCIPALS

Corball amb salsa de llima i mantega, dolç de moniato i fonoll fresc  
Fals ossobuco de vedella i gratin de patata amb picada de bolets i pinyons a la taronja  
Jarret blanc farcit de ceps, milfulls de carbassa i salsa de rostit

### FINAL DOLÇ

Tronc de xocolata amb llet, avellana i pera  
Mousse de torró amb llima i toffee

### SOBRETAULA

Llaminadures de Nadal

### CELLER

MasiaHill D.O. Penedès  
Aria Brut Nature D.O. Cava  
Aigües minerals, infusió o cafè  
Servei de licors (supl. 3,00 €)

PREU PER PERSONA: 63 €

Es podrà escollir entre dos entrants, dos principals i dues postres (A confirmar abans del 15 de desembre)

# MENÚ INFANTIL (FINS A 12 ANYS)

## TAPES (totes incloses)

Xips de patata  
Pa bufat amb pernil ibèric  
Tap de truita de patata

## ENTRANTS

Macarrons de rostit a la cassola  
Canelons gratinats

## PRINCIPALS

Pollastre rostit amb patates rosses  
Milanesa de vedella a la napolitana amb patates rosses

## POSTRES

Textures de xocolata

## BEGUDES

Aigua mineral, refrescs o suc

PREU PER PERSONA: 32 €

# MENÚ VEGETARIÀ

## TAPES (totes incloses)

Roll vegetal amb cacauet i llima  
Hummus de pesto amb cruixent de blat de moro  
Xips vegetals

## ENTRANT

Niu fred vegetal amb crema d'alvocat i emulsió de llima

## PRINCIPAL

Timbal d'Heura, carxofes i bolets amb salsa de mostassa

## POSTRES

Panna cotta de mango i vainilla amb cruixent de granola

## SOBRETAULA

Llaminadures de Nadal

## CELLER

Masia Hill D.O. Penedès • AriaBrut Nature D.O. Cava  
Aigües minerals, infusió o cafè  
Servei de licors (supl. 3,00 €)

PREU PER PERSONA: 63 €

## HABITACIÓ

La Nit de Nadal, quedeu-vos a dormir i esmorzar per només 90,00 € l'habitació doble. Migdiada a l'Alimara per Sant Esteve, Any Nou i Reis. Feu la migdiada per només 50,00 € l'habitació doble (de 16 a 21 hores).

## CONDICIONS DE RESERVA

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

Preus vàlids per a reserves de mínim de 18 persones adultes.

Grups entre 12 i 17 persones adultes tindran un suplement de lloguer de sala de 150,00 €.

Es podran fer variacions en el nombre d'assistents fins a 72 hores abans de l'esdeveniment. Qualsevol canvi posterior incorrerà en despeses de cancel·lació del 100% del preu del menú.

No està permès consumir aliments no adquirits al nostre establiment.

La durada del servei és de tres hores.

L'hora límit d'estada a la sala, el 24 de desembre, és fins a la 01:00 hores.

L'hora límit d'estada a la sala el 26 de desembre, 1 de gener i 6 de gener, és fins a les 18:30 hores.

## CONDICIONS DE PAGAMENT

300,00 € per a la reserva en ferm de l'espai.

Aquest dipòsit no serà reemborsat en cas de cancel·lació de la reserva.

90% del total del banquet cinc dies abans de la celebració (descomptant el primer dipòsit).

10% restant i els possibles extres s'abonaran al final de l'esdeveniment.