

# Menú FIN DE AÑO

2025



## APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota sobre pan de cristal con tomate  
Croquetas de chipirones con un toque de alioli de piquillos  
Milhojas de tomate con sardina ahumada y  
crema agria de yogur  
*Roast beef* de ternera con crema de queso de atura  
y virutas de foie



## PRIMERO

Corvina a la marinera



## SEGUNDO

Tournedó de solomillo de ternera al café de París con  
patata primor especiada al horno



## POSTRE

Lingote de praliné bañado con  
chocolate crujiente



## BODEGA

Xic Agustí Torelló Mata - Vino blanco  
Perelada 3 Finques - Vino tinto  
Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva



Pan  
Agua o refresco  
Café  
Uva y Cotillón

72€  
IVA incl.



# Menú FIN DE AÑO

VEGGIE 2025



## APERITIVOS

Crema de boletus con espuma Idiazabal  
Queso brie frito con confitura de tomate  
Croquetas de tres quesos  
Montadito de tortilla de patatas



## PRIMERO

Calabaza a la brasa con crema a la naranja  
y sus semillas tostadas



## SEGUNDO

Arroz con verduras, setas y un toque de romesco



## POSTRE

Lingote de praliné bañado con  
chocolate crujiente



## BODEGA

Xic Agustí Torelló Mata - Vino blanco  
Perelada 3 Finques - Vino tinto  
Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva



Pan  
Agua o refresco  
Café  
Uva y Cotillón

72€  
IVA incl.



# Menú MÚSSOLETS

FIN DE AÑO 2025



## APERITIVOS

Jamón ibérico de bellota sobre pan de cristal con tomate  
Croquetas de jamón ibérico de bellota



## PRIMERO A ESCOGER

*Escudella* de Navidad con "pilota" y galets  
o  
Macarrones de fonda gratinados



## SEGUNDO A ESCOGER

Canelones caseros  
o  
Hamburguesa de ternera con patata  
*baby* "al caliu"



## POSTRE

Lingote de praliné bañado con  
chocolate crujiente



Pan  
Agua o refresco

Uva y cotillón

45€  
IVA incl.

Para niños de hasta 12 años

