



Menú de Navidad
Domingo 25 de diciembre de 2016

Aperitivos

Brandada de pescado con olivada
Mejillones a la marinera
Langostino Orly con azafrán
Bombas al estilo del chef: queso de cabra-trufa, provenzal y ceps

Primer plato

Sopa de galets al estilo del chef
Caldo elaborado con col, nabo y trufa

Plato principal

Pollo rustido y relleno con escamarlanes

Postres

Tronco de Navidad
Turrones y neules

Bebida

Aguas minerales
Vino blanco SV Xarel.lo, D.O. Penedés (Xarel.lo)
Vino tinto SV Garnacha, D.O. Penedés (Garnacha)
Rigol Brut, D.O. Cava (Macabeo, parellada, Xarel.lo)
Servicio de café ó infusión

35€

MENÚ VÁLIDO PARA MESAS COMPLETAS



BCN