



NIT DE NADAL

PER COMPARTIR

Pernil Ibèric de gla 100% D.O. Los Pedroches

Pa de coca amb tomàquet i OOVE la Gramanosa

Salmó marinat amb vinagreta de mostassa i anet

Croquetes de carn de perol

Calamars a l'andalusa

Ous estrellats amb patates de Prades, tòfona i foie

Gambes a la sal

POSTRES

El nostre xuixo de crema amb salsa

de xocolata 70% Cal Simón

.....

Cafès, infusions i gormanderies Nadalenques

.....

CELLER

Vi blanc Llopart Vitis D.O.Penedès

Vi negre Eudald Massana La Creueta D.O.Penedès

Corpinnat Llopart Brut Nature

.....

Aigua i aigua amb gas inclosa

60€





NIT DE CAP D'ANY

Aperitiu

Torradeta d'anxova de L'Escala amb romesco

Daus de salmó amb guacamole i vinagreta
de mostassa i anet

Muntadet de pernil ibèric

Macaró de foie amb espècies

Pop marinat amb oli de pebre
vermell i hummus

Llagostins amb romesco

MENÚ

Crema de marisc amb gambes
i vieires amb oli de cibulet

.....

Filet de vedella amb crema de ceps,
patata trufada i espàrrecs

.....

Pinya macerada amb llima, rom,
menta i gelat de coco

.....

Cafès, infusions i gormanderies Nadalenques

.....

Raïm de la sort i cotilló



CELLER

Vi blanc Llopart Vitis D.O. Penedès

Vi negre Eudald Massana La Creueta D.O. Penedès

Corpinnat Llopart Brut Nature

93€

Música ambient i una copa!



N O C H E B U E N A

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico de bellota 100% D.O. Los Pedroches
Pan de coca con tomate y AOVE La Gramanosa
Salmón marinado con vinagreta de mostaza y eneldo
Croquetas de carne
Calamares a la andaluza
Huevos estrellados con patatas de Prades, trufa y foie
Gambas a la sal

POSTRE

Nuestro chucho de crema con salsa
de chocolate 70% Cal Simón

.....

Cafés, infusiones y petits fours Navideños

.....

BODEGA

Vino blanco Llopart Vitis D.O. Penedès
Vino tinto Eudald Massana La Creueta D.O. Penedès
Corpinnat Llopart Brut Nature

.....

Agua i agua con gas incluida

60€





NOCHE DE FIN DE AÑO

Aperitivo

Tostadita de anchoa de la Escala con romesco

Dados de salmón con guacamole y vinagreta de mostaza y eneldo

Montadillo de jamón ibérico

Macaron de foie con especias

Pulpo marinado con aceite de pimentón y hummus

Langostinos con romesco

MENÚ

Crema de marisco con gambas y vieiras con aceite de cebollino

.....

Solomillo de ternera con crema de setas, patata trufada y espárragos

.....

Piña macerada con lima, ron, menta y helado de coco

.....

Cafés, infusiones y petits fours Navideños

.....

Uvas de la suerte y cotillón



BODEGA

Vino blanco Llopart Vitis D.O. Penedès

Vino tinto Eudald Massana La Creueta D.O. Penedès

Corpinnat Llopart Brut Nature

93€

Música ambiente y una copa!





CHRISTMAS EVE MENU

TO SHARE

100% Iberian acorn-fed ham D.O. Los Pedroches
Coca bread with tomato and La Gramanosa EVOO
Marinated salmon with mustard and dill vinaigrette
Meat croquettes
Andalusian-style calamari
Fried eggs with Prades potatoes, truffle, and foie
Salt-baked prawns

DESSERT

Our cream-filled pastry with 70%
Cal Simón chocolate sauce

.....

Coffee, teas, and Christmas petits fours

.....

WINE CELLAR

White wine Llopart Vitis D.O. Penedès
Red wine Eudald Massana La Creueta D.O. Penedès
Corpinnat Llopart Brut Nature

.....

Still and sparkling water included

60€





NEW YEAR'S EVE MENU

APPETIZERS

Small toast with anchovies from La Escala
and romesco sauce

Marinated salmon cubes with guacamole
and mustard-dill vinaigrette

Iberian ham montadillo

Foie macaron with spices

Marinated octopus with paprika oil and hummus

Langostinos con romesco

MENU

Seafood cream with shrimps, scallops
and spring onion oil

.....

Beef sirloin with mushroom cream,
truffled potatoes and asparagus

.....

Pineapple macerated in lime, rum, mint,
and coconut ice cream

.....

Coffee, teas, and Christmas petits fours

.....

Lucky grapes and party bag favours



WINE CELLAR

White wine Llopart Vitis D.O. Penedès

Red wine Eudald Massana La Creueta D.O. Penedès

Corpinnat Llopart Brut Nature

93€

Background music and a drink!

