

25 de Diciembre 2018

---

## 25 de Diciembre fum, fum, fum....

---

### TAPAS EN MESA

Royal de bacalao y piquillos  
Nube de queso de oveja y aceite de oliva virgen  
Rillete de pato y chutney de mango  
Filipino de foie

### EMPEZAMOS COMO MARCA LA TRADICIÓN

Con caldo de Navidad (escudella barrejada con pelota y galets)

### SEGUIMOS CON EL CLÁSICO O NO...

Carn d'olla al plato  
muslito de pollo, jarrete de ternera, panceta de cerdo, butifarra negra, verdura y garbanzos  
o  
Timbal de bacalao, patata mortero y alcachofas con pil-pil de perejil

### VAMOS A POR TODAS

Lubina a la meunière  
filete de lubina con sofrito de ceps y salsa cítrica  
o  
Meloso de ternera al Oporto  
carrillera de ternera con parmentier a la vainilla y picada de mostaza

### ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Tronco de Navidad de frutos rojos y chocolate

### SOBREMESA

Bombones de Navidad

### BODEGA

Petit Clot dels Oms D.O. Penedès  
Azabache D.O.C. Rioja  
Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava  
Agua mineral, infusión o café y licor

**PRECIO POR PERSONA: 62€**

## Menú infantil (menores de 12 años)

---

**SNACKS EN MESA** (pizzasnack, chips de patata y roll de bikini)

### ENTRANTE

Caldo de Navidad (escudella barrejada con galets)

### PRINCIPAL (a escoger una opción)

Pollo asado con patatas o Filete de merluza rebozado con patatas

### POSTRE

Tronco de Navidad con frutos rojos y chocolate

### BEBIDAS

Agua mineral y refrescos

**PRECIO POR NIÑO: 24,50€**

## Vegetarianos

---

### SNACKS

Chips

Gilda vegetal

Nube de queso de oveja y aceite de oliva virgen

Botón de tortilla de patatas con alioli

### EMPEZAMOS COMO MARCA LA TRADICIÓN

Crema de setas y quínoa

### SEGUIMOS CON EL CLÁSICO O NO....

Timbal de patata, alcachofas y espárragos con huevo poché y picada de piñones

### VAMOS A POR TODAS....

Canelón de berenjena con setas y crema de tomate

### ACABAMOS CON UN DULCE DE FIESTA

Macedonia de melón con hibiscos y sorbete de limón

### SOBREMESA

Bombones de Navidad

### BODEGA

Petit Clot dels Oms D.O. Penedès

Azabache D.O.C. Rioja

Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava

Agua mineral, infusión o café y licor

**PRECIO POR PERSONA: 62€**

## Condiciones de reserva

---

- Grupos a partir de 18 adultos en sala privada.
- Grupos entre 12 y 17 adultos tendrán un suplemento de alquiler de sala de 100 €.
- Estancia en sala hasta las 18:30 horas.
- Mesas de más de 12 personas, disponibilidad limitada.
- El menú se deberá comunicar antes del 19 de Diciembre.
- Se pueden hacer variaciones del número de asistentes hasta 72 horas antes del evento. Cualquier cambio posterior incurrirá en gastos de cancelación del 100% del menú.
- Todos los precios que se indican incluyen el 10% del IVA.

## Condiciones de pago

---

Condiciones de pago para familias en **sala privada**:

- 300 € como anticipo para confirmación en firme de la reserva.
- 90% cinco días antes de la celebración.
- Importe restante y posibles extras, el mismo día.

Condiciones de pago para reservas en **restaurante**:

- Paga y señal de dos menús para confirmación en firme de la reserva.
- 70% cinco días antes de la celebración (descontando el primer depósito).
- Importe restante y posibles extras, el mismo día.