



DE DICIEMBRE, MENÚ DE SAN ESTEBAN

SAN ESTEBAN – 55€

APERITIVO

Taco crujiente de brandada de bacalao,
aceituna negra y gel de tomate asado [4]

ENTRANTE

Canelón de ternera con bechamel trufada y jugo
de ternera [1, 7, 12]

PRINCIPAL A ESCOGER:

/PESCADO

Salmonete a baja temperatura, puré de guisante
y paté de rape [2, 4, 7]

/CARNE

Cordero lechal confitado con emulsión de menta y puré de
berenjena ahumada [7, 9, 12]

POSTRE

Texturas de turrón [7, 8]

VEGETARIANO – 55€

APERITIVO

Espuma de coliflor, curry y pétalo
de cebolla [7]

ENTRANTE

Escudella vegetariana, sus pilotas y galets [1, 3, 7, 9]

PRINCIPAL

Gnochi parmesana, jugo de setas,
citronela y trufa [1, 3, 7]

POSTRE

Texturas de turrón [7, 8]

GLUTEN-FREE – 55€

APERITIVO

Taco crujiente de brandada de bacalao, aceituna negra y gel
de tomate asado [4]

ENTRANTE

Canelón de ternera con bechamel trufada y jugo de
ternera [1, 7, 12]

PRINCIPAL A ESCOGER:

/PESCADO

Salmonete a baja temperatura, puré de guisante
y paté de rape [2, 4, 7]

/CARNE

Cordero lechal confitado con emulsión de menta
y puré de berenjena ahumada [7, 9, 12]

POSTRE

Texturas de turrón [7, 8]

INFANTIL – 30€

APERITIVO

Croqueta fluida de jamón ibérico [1, 3, 7]

ENTRANTE

Canelón de ternera con bechamel trufada
y jugo de ternera [1, 7, 12]

PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la brasa, parmentier de patata
y demi glace de carne [7, 8, 12]

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla [1, 3, 7]

BODEGA

Cuvée Protos D.O. Rueda
Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Terrer de la Creu D.O. Cava
Agua, refresco y cerveza

.....
Turrónes y neulas en mesa
.....

[ALÉRGENOS]

1. Cereales con gluten – 2. Crustáceos – 3. Huevos – 4. Pescado – 5. Cacahuets – 6. Soja – 7. Lácteos –
8. Frutos secos – 9. Apio – 10. Mostaza – 11. Granos de sésamo – 12. Sulfitos – 13. Moluscos – 14. Altramuces