

# MENU DE NADAL NAVIDAD 25/12

## APERITIVOS DEL CHEF

### ENTRANTE

Fresco de Langostinos sobre Carpaccio de Gambas;  
Oblea de Arroz Rellena de Queso con Finas Hierbas  
y Crujiente de Esparrago y Vinagreta de Kimchee

### PESCADO

Popieta de Lenguado Rellena de Brandada de  
Bacalao con Crujiente de Parmesano Aromatizado  
y Crema de "All Cremat"

### CARNE

Tournedó de Rabo de Toro Desmigado y en su  
Jugo con "Trinxat" Morado y Refrescantes Verduras

### POSTRE

Mousse de Mandarina y Fruta de la Pasión  
sobre Biscuit de Cítricos

## SURTIDO DE DULCES NAVIDEÑOS

### Bodega y Bebidas

Vino Blanco y Tinto Momento Perfecto (D.O. Conca de Barberà)  
Cava Bésame, Brut Nature ecológico, Agua y Cafés