



MENÚ NAVIDAD

del 24 al 27 de Diciembre

Aperitivos

Vermut de bienvenida

Croqueta de berenjena asada con tomate deshidratado y queso mahonés

Tartaleta de vieira con espuma de castañas

Cono de steak tartar con nieve de yema de huevo

Entrantes

Sopa de escudella con galets y pilota rellena de foie

Principal

Lingote de cochinillo con
chutney de manzana, perlas
de cebolla y reducción de PX

Bacalao a la llauna
con judías del ganxet

Postre

Torrija caramelizada con sopita de almendra y helado de vainilla

42€

Consulten la disponibilidad horaria de nuestros restaurantes al realizar la reserva en la web





CHRISTMAS MENU

from December 24 to 27



Appetizers

Welcome vermouth

Roasted eggplant croquette with sun-dried tomato and Mahon cheese

Scallop tartlet con with chestnut foam

Steak tartar cone with egg yolk snow

Starters

Escudella soup with galets and meatballs stuffed with foie

Main Course

Suckling pig terrine with
apple chutney, onion
pearls and PX reduction

ó

Cod “a la llauna” with
catalan ganxet beans

Dessert

Caramelized torrija with almond soup and vanilla ice cream

42€

Check the opening hours of our restaurants when making your reservation on the website

