

MENÚ SANT ESTEBAN 1

MENÚ SAN ESTEBAN 1

(Cal encarregar el menú amb antelació) Es necesario encargar el menú con antelación)

PER PICAR PARA PICAR

Croquetes tradicionals. Croquetas tradicionales.
Pernil Ibèric tallat a mà. Jamón Ibérico cortado a mano.
Ou fregit amb patates palla i foie. Huevo frito con patatas paja y foie.
Amanida de formatge brie amb vinagreta de fruits vermells.
Ensalada de queso brie con vinagreta de frutos rojos.



SEGON A TRIAR SEGUNDO A ELEGIR

(Ha de comunicar la seva elecció 48h abans) Debe comunicar su elección 48h antes)

Pollastre del corral guisat amb bolets. Pollo del corral guisado con setas.
Esquena de xai al forn amb prunes i pinyons.
Espaldita de cordero al horno con ciruelas y piñones.
Entrecot a la brasa. Entrecot a la brasa.
Risotto d'espàrrecs, gambes i parmesà.
Risotto de espárragos, gambas y parmesano.
Bacallà a la crema de porros. Bacalao a la crema de puerros.



POSTRES POSTRES

Postres de nadal, neulas i torrons. Postre de navidad, neulas y turroneos.



LES NOSTRES BEGUDES NUESTRAS BEBIDAS

Vi blanc del Penedés, Lambuena negra Criança
(D.O. Ribera del Duero), aigües i cafè.
Vino blanco del Penedés, Lambuena tinto Crianza
(D.O. Ribera del Duero), aguas y café.

PREU 44,00 € (IVA INCLÒS). PRECIO 44,00 € (IVA INCLUIDO).

MENÚ SANT ESTEBAN 2

MENÚ SAN ESTEBAN 2

(Cal encarregar el menú amb antelació Es necesario encargar el menú con antelación)

PER PICAR PARA PICAR

Pernil Ibèric tallat a mà. Jamón Ibérico cortado a mano.

Xips de verdures amb ou, encenalls de foie i reducció de soia.

Chips de verduras con huevo, virutas de foie y reducción de soja.

Coca d'escalivada i botifarra del Perol. Coca de escalibada y botifarra del Perol.

Croquetes tradicionals. Croquetas tradicionales.

Salmó marinat amb torradetes. Salmón marinado con tostaditas.



SEGON A TRIAR SEGUNDO A ELEGIR

(Ha de comunicar la seva elecció 48h abans Debe comunicar su elección 48h antes)

Suprema de lluç a la Bilbaína. Suprema de merluza a la Bilbaína.

Filet de vedella a la crema de ceps. Solomillo de ternera a la crema de "ceps".

Ànec del Penedès rostít amb peres i pinyons. Pato del Penedés asado con peras y piñones.

Garrí al forn. Cochinillo al horno.

Bacallà a l'estil Rocxi amb "all i oli". Bacalao al estilo Rocxi con "all i oli".



POSTRES POSTRES

Postres de nadal, neulas i torrons. Postre de navidad, neulas y turrones.



LES NOSTRES BEGUDES NUESTRAS BEBIDAS

Vi blanc del Penedés, Lambuena negra Criança
(D.O. Ribera del Duero), aigües i cafè.

Vino blanco del Penedés, Lambuena tinto Crianza
(D.O. Ribera del Duero), aguas y café.

PREU 52,00 € (IVA INCLÒS). PRECIO 52,00 € (IVA INCLUIDO).