

# Buffet Navideño

---

**Navidad** 25.12.2017  
**San Esteban** 26.12.2017  
**Año Nuevo** 01.01.2018

Aperitivo. 13:00 -14:30  
Buffet. 13:30-16:30

---

**57€ por persona**

IVA incluido  
50% de descuento para niños  
hasta 12 años

---

## Aperitivo

Vermut tradicional de Sants  
Copa de Cava  
Patatas chips  
Frutos secos  
Surtido de aceitunas galletas de arroz

## Buffet Navideño

Ensalada de verdes de temporada y *crudites*  
Surtido de Marisco  
(cigalas, langostinos, canaillas, mejillones, berberechos, cangrejo de las nieves)  
Embutidos ibéricos  
Ahumados  
Surtido de quesos-crakers y deeps  
Carpaccio de pulpo de feira  
Ck de salpicón de marisco  
Escalibada con anchoas  
Roast-beef con salsa Harris  
Espárragos con salsa romesco  
Ensalada de galets con frutas y salsa de yogurt  
Ensalada de hinojo  
Pimientos del piquillo rellenos  
Galantinas y Balotinas  
Surtido de pates navideños  
Vasitos Capresse  
Ensalada de rúcula y virutas de parmesano

Escudella barrejada  
Canelones tradicionales trufados  
Bacalao a la llauna  
Merluza en salsa verde con almejas  
Pavo relleno a la catalana  
Costillas de cordero con cebollitas glaseadas a la miel de romero  
Cochinillo asado  
Lomo de ternera asada en salsa de oporto  
Patata fondant  
Verdura a la parrilla

## Postre

Ensalada de frutas tropicales  
Fuente de chocolate  
Surtido de repostería  
Tartaletas de frutas con crema  
Tartaletas de chocolate  
Tartaletas de chocolate blanco con limón  
Surtido de vasitos de mousses  
Crema catalana tradicional  
Músico con moscatel  
Profiteroles con nata  
Tronco tradicional navideño

# Buffet Nadalenc

---

**Nadal** 25.12.2017  
**Sant Esteve** 26.12.2017  
**Cap d'Any** 01.01.2018

Aperitiu. 13:00 -14:30  
Bufet. 13:30-16:30

---

**57€ per persona**

IVA inclòs  
Nens fins als 12 anys tenen el  
50% de descompte

---

## Aperitivo

Vermut tradicional de Sants  
Copa de Cava  
Patates chips  
Fruits secs  
Assortit d'olives galetes d'arroz

## Buffet Nadalenc

Amanida de verds de temporada i *crudites*  
Assortit de Marisc  
(escamarlans, llagostins, cargols de punxes, musclos, escupinyes, cranc de neu)  
Embotits ibèrics  
Fumats  
Assortit de formatges-crakers i *deeps*  
Carpaccio de pop a la gallega  
Ck de salpicó de marisc  
Escalivada con anchoas  
Roast-beef amb salsa *Harris*  
Espàrrecs amb salsa romesco  
Amanida de galets amb fruites i salsa de iogurt  
Amanida de fonoll  
Pebrots *del piquillo* farcits  
Gelatines i *Ballotines*  
Assortit de patés nadalencs  
Vasets *Capresse*  
Amanida de rúcula i virutes de parmesà

Escudella barrejada  
Canelons tradicionals trufats  
Bacallà a la llauna  
Lluç en salsa verda amb cloïsses  
Gall d'indi farcit a la catalana  
Costelles de xai amb cebes glasejades a la mel de romani  
Garrí rostit  
Llom de vedella rostida amb salsa d'Oporto  
Patata fondant  
Verdura a la parrilla

## Postre

Amanida de fruites tropicals  
Font de chocolata  
Assortit de rebosteria  
Tartaletes de fruites amb crema  
Tartaletes de chocolata  
Tartaletes de chocolata blanca amb llimona  
Assortit de vasets de mousses  
Crema catalana tradicional  
Músic amb moscatel  
Profiteroles amb nata  
Tronc tradicional nadalenc

# Menú de Fin de Año

Incluye la noche del  
31 de diciembre

---

**129€ por persona**

IVA incluido  
50% de descuento para niños  
hasta 12 años

---

**20:30h** Copa de cava de bienvenida

**21:00h** GALA DE FIN DE AÑO

## Aperitivo

Erizo de mar en crema y aroma de anisados  
Salpicón de bogavante azul  
Bereberecho en dashi de sake y codium  
Tataki de atún con crujiente de alga nori y sésamo  
Gamba roja al ras el hanout con su extracto

## Menú

Faisán en Royal-Gold  
Crema de tupinambo trufada con vieira y jamón ibérico  
Espaldita de cordero lechal a baja temperatura  
con jugo de su asado y microvegetales

## Postre

### Adiós 2017:

Dacquoise de almendra con mousse de Jijona  
y cremoso pasional

## Bodega

D.O. Cava, Freixenet Vintage Reserva Brut Nature  
D.O. Rias Baixas, Vionta Albariño  
D.O. Ribera del Duero, Valdubón Crianza  
D.O. Cava, Freixenet Brut Barroco Reserva  
Neulas y turrone / Uvas de la suerte

**0:00-3:00h** Barra libre, baile y DJ

## Resopón

# Menú de Cap d'Any

Inclou la nit del  
31 de desembre

---

**129€ per persona**

IVA inclòs  
Nens fins als 12 anys tenen el  
50% de descompte

---

**20:30h** Copa de cava de benvinguda

**21:00h** GALA DE CAP D'ANY

## Aperitiu

Eriçó de mar amb crema i aroma d'anissats  
Salpicó de llamàntol blau  
Escupinyes en *dashi* de sake i *codium*  
Tataki de tonyina amb cruixent d'alga nori i sèsam  
Gamba roja *al ras el hanout* amb el seu extracte

## Menú

Faisà en *Royal-Gold*  
Crema de tupinambo trufada amb vieira i pernil ibèric  
Espatlla de xai a baixa temperatura amb salsa de rostit  
i microvegetals

## Postre

### Adéu 2017:

*Dacquoise* d'ametlla amb mousse de xixona  
i cremós passional

## Bodega

D.O. Cava, Freixenet Vintage Reserva Brut Nature  
D.O. Rias Baixas, Vionta Albariño  
D.O. Ribera del Duero, Valdubón Crianza  
D.O. Cava, Freixenet Brut Barroco Reserva  
Neules i turrone / Raïm de la sort

**0:00-3:00h** Barra lliure, ball y DJ

## Ressopó