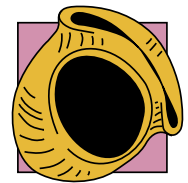


NAVIDAD 25 DICIEMBRE

MENÚ DE MEDIODÍA



NAVIDAD

APERITIVO

Yema de huevo crujiente, setas y jamón ibérico.

ENTRANTE

Escudella con galets y pilota

PRINCIPAL a elegir

Besugo en dos cocciones con cebolla en texturas.

Lingote de cordero especiado, chutney de piña y cremoso de tubérculo.

POSTRE

Coulant de almendra y boniato con helado de idiazábal.

VEGETARIANO

APERITIVO

Tartar de zanahoria, mantequilla café paris y encurtidos.

ENTRANTE

Escudella vegetal, con pilota vegetal y galets.

PRINCIPAL

Tatín salado de puerros con leche de oveja, hierbas aromáticas y cebolla tostada.

POSTRE

Coulant de almendra y boniato con helado de idiazábal.

PRECIO – 55 € /persona

INFANTIL

APERITIVO

Croquetas de Jamón 100% Ibérico.

ENTRANTE

Escudella con galets y pilota.

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con cremoso de patata y demi glace.

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de caramelo y crumble.

PRECIO – 30 € /persona

MARIDAJE

Ca N'Estruc Rosado, Garnacha, DO Catalunya.

Idoia blanc, Xarel·lo – Garnacha – Chardonnay, DO Catalunya.

o

Finca Nueva Reserva 2015 - Tempranillo - D.O.Ca Rioja

Catell del Remei La Cuveé Brut Nature, Xarel·lo – Macabeo – Parellada, DO Cava.

PRECIO – 22 € /persona

**Bebida no incluida.*

**Adaptamos a intolerancias, alergias y hábitos alimentarios.*

Reservas: +34 699 824 746 - events@pulitzerhotels.com