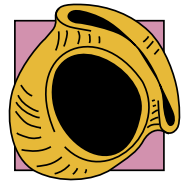


NOËL 25 DÉCEMBRE

MENU DE MIDI



NOËL

APÉRITIF

Jaune d'oeuf croustillant, champignons et jambon ibérique.

ENTRÉE

Bol avec biscuits et boule.

PRINCIPAL au choix

*Daurade en deux cuissons à l'oignon en textures.
Lingot d'agneau épicé, chutney d'ananas et crème de tubercules.*

DESSERT

Coulant aux amandes et patate douce, glace au fromage Idiazábal

VÉGÉTARIEN

APÉRITIF

Tartare de carottes, beurre de café pariu et cornichons.

ENTRÉE

Bol de légumes, avec boule de légumes et biscuits.

PRINCIPAL

Tatin de poireaux au lait de brebis, herbes aromatiques et oignons grillés

DESSERT

Coulant d'amandes et de patates douces avec glace idiazábal.

RIX – 55 € / personne

ENFANT

APÉRITIF

Croquettes de jambon 100% ibérique.

ENTRÉE

Soupe catalane avec boulettes de viande et pâtes coquilles

PRINCIPAL

Filet de bœuf avec purée de pommes de terre et demi-glace.

POSTRE

Coulant de chocolat avec glace caramel et crumble.

RIX – 30 € /personne

ACCORDS

Ca N'Estruc Rosado, Garnatxa, DO Catalogne.

Idoia blanc, Xarel·lo – Garnatxa – Chardonnay, DO Catalogne.

ou

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

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

RIX – 22 € /personne

**Boisson non incluse.*

**Nous nous adaptons aux intolérances, allergies et habitudes alimentaires.*

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