

# 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