



## **Menú: "San Esteban " 35,00€**

**26/12/2023**

### ENTRANTES

Arroz Negro con "All i Oli"  
Ensalada de Salmón Marinado  
Mejillones al Cava  
Canelones de "Rostit " con bechamel  
Sopa Minestrone

\*\*\*\*

### SEGUNDOS

Entrecot de Ternera a la brasa (óp. Salsa Queso o Pimienta)  
Lenguado a la Plancha o Manier de Naranja  
Lechona Asada en dos cocciones  
Calamares a la Menorquina  
Arroz Caldoso de Bogavante (min 2 Per) +12,00€ por persona

\*\*\*\*

### POSTRES

Soufflé de Vainilla  
Tarta cremosa de Queso con confitura de arándanos  
Coulant de Chocolate  
Semi frio de limón  
Variado de la Casa:  
(Pudin de Requesón con miel, pudin de patata y bola de helado.)  
Copa de Helado de Turrón  
Sorbete de Frutas (Mango, Mandarina o Limón)  
Fruta Natural (Piña Natural)  
Turrones y mantecados navideños

\*\*\*\*

### Incluye:

Pan y agua  
**1 bebida,**  
café y copa (licor o cava)



## Cena de Gala Fin de Año 2023

### MENU

Copa Bienvenida con Nuestro Aperitivo

\*\*\*\*\*

#### Aperitivos

Mini mollete de Jamón Ibérico Bellota y tomate de hierro,  
Tosta Botana de pesto y Mozzarella

\*\*

Croqueta de Espinacas, Queso de cabra y nueces.  
Pincho de Carabineros con salsa de Mango

\*\*\*\*\*

#### Entrante

Brocheta de Rape y gambes con salsa de Azafrán.

\*\*\*\*\*

#### Plato Principal

Solomillo de ternera Rossini, con foie, sobre una tosta de pan  
y acompañado de de una salsa de trufas, chatolas y vino tinto

\*\*\*\*\*

#### Momento Dulce

\*\*\*\*\*

Nuestro Pan Artesanal

\*\*

Refrescos, Cervezas, Aguas  
Café,

Copa Cava, Copa Licor o "Gin Tónico"

#### Nuestra Bodega

Contino Reserva DO Rioja Tinto

Terras Gaudas DO Rias Baixas Albariño Loureiro y Caiño Blanco

Recaredo Terrers brut Nature Larga Crianza Cava

\*\*\*\*

Cotillon y uvas de la suerte

\*\*\*

Musica en vivo "Joan Reynes"

\*\*\*

Chocolate con ensaimada

### Precio por Persona (1 Pack)

Cena de Gala:

115.00€

Habitación con Desayuno:

50.00€

Comida Especial 01/01/2024

40.00€

Packete Fin de Año:

205.00€





**1 DE ENERO 2024**

**MENÚ ESPECIAL 40.00€**

Entrantes

Caldereta de Langosta (Suplemento 12.00€ por per.)  
Paella de Marisco  
Ensalada de Gambas marinadas con chalotas y uchague balsámico  
Mejillones al Vapor con "All i Oli" o Mahonesa  
Berenjenas a la Menorquina

Plato principal

Cordero Asado  
Entrecot de Ternera a la Brasa (Óp. Salsa)  
Sepia salteada  
Secreto Ibérico a la Brasa  
Rape en salsa de Marisco  
Arroz Caldoso de bogavante (Suplemento 10.00€ por per.)

Postres

Soufflé de vainilla  
Mousse de Capuccino  
Brazo de Gitano  
Tortada de Almendras y Yema  
Tarta cremosa de Queso y confitura de arandanos  
Coulant de Chocolate  
Variado de la Casa:  
(Pudin de Requesón con Miel, Pudin de Patata y Bola de Helado.)  
Helado Especial de Turrón  
Sorbete de Frutas (Mango, Mandarina o limón)  
Turrones y Mantecados navideños

Incluye

Pan y agua  
1 Bebida  
Café y Copa de Cava