



***Menú de Nochebuena, 24 de diciembre de 2015***

Foi-gras fresco salteado con crema de almendras frescas al moscatel de Alejandría  
Sopa de "Galets" tradicional de Navidad  
Suprema de besugo con soubise de chalotas y uvas Málaga  
Pierna de capón de rellena de murgulas y trufas en su jugo de asado  
Perceneige de fruta de la pasión con frutas rojas de bosque  
Tronco de Navidad con chocolate guanaja y vainilla bourbon  
Cafés, infusiones y delicias de Navidad

***Bodega de Navidad***

Chamelin verdejo blanco  
Marqués de Vargas Rsva.2008- Rioja  
Cava Raimat Chardonay Pinot Noir

***Precio: 95 € ( Iva incluido)***

***Menu Infantil( hasta 11 años)***

Sopa de Navidad con "Galets i Pilota"  
Solomillo de ternera bruna ecológica con patatas y ceps del valle a la bordalesa  
Tronco de Navidad con chocolate guanaja y vainilla bourbon  
Delicias de Navidad  
Refrescos o carbónicas

***Precio: 37 € ( Iva incluido)***