



MENÚ
NADAL
I
S. ESTEVE
2020

MENÚ

APERITIUS NADALENCES

Daus de salmó marinats amb anet, taronja i aroma de tarongina
Ferrero de foie amb cruixent d'avellanes
Gyoza de llagosta i poularda amb ponzu

Daus de foie micuit, amb gelatina de Pedro Ximénez,
poma àcida, ametlla caramel·litzada i flors

o

Fals caneló de carbassó amb txangurro,
rap, crema de verdures de temporada i tocs de maionesa de kimchi

o

Escudella amb mandonguilles trufades,
galets i la seva carn d'olla

Suprema de corball

amb llagostins i cloïsses amb el seu suquet deconstruït

o

Lingot d'espallleta de xai de llet cuit en el seu propi suc
a baixa temperatura amb parmentier trufat i ceps

o

Garrí desossat a baixa temperatura
amb compota de poma, xips de plàtan i saltat de ceps

Maduixes al pebre balsàmica

amb gelat de toffee i escuma de crema catalana

o

Cheese cake

Mousse de formatge amb interior líquid de fruits de bosc
i cruixent de praliné amb xocolata amb llet i sal Maldon

o

Crunchi de coco, cremós de mango, coco
i fruita de la passió amb bescuit cruixent de pinya i xocolata blanca

Torrans, neules i servei de cafès

CELLER

BLANC: Sepo D.O. Alella
NEGRE: Secrets de Mar D.O. Terra Alta
CAVA: Parxet Brut Reserva

MENÚ INFANTIL

Sopa de Nadal
amb galets i mandonguilles

o

Canelons de l'àvia
amb beixamel trufada

Hamburguesa
amb patates fregides

o

Pollastre de corral al forn
amb patates fregides

Gelat de la casa

Torrans i neules

SERVEI DE BEGUDES

Aigua mineral i refrescs

NADAL I SANT ESTEVE



**EL BATEC
DE LA RAMBLA**
eventos@agplanning.com