



MENÚ
NAVIDAD
Y
S. ESTEBAN
2020

M E N Ú

APERITIVOS NAVIDEÑOS

Dados de salmón marinados con eneldo, naranja y aroma de azahar
Ferrero de foie con crujiente de avellanas
Gyoza de langosta y poularda con ponzu

Dados de foie micuit, con gelatina de pedro Ximénez,
manzana ácida, almendra caramelizada y flores

O

Falso canelón de calabacín con txangurro,
rape, crema de verduras de temporada y toques de mayonesa de kimchi

O

Escudella con albóndigas trufadas,
galets y su "carn d'olla"

Suprema de corvina

con langostinos y almejas con su suquet deconstruido

O

Lingote de espaldita de cordero lechal cocido en su propio jugo
a baja temperatura con parmentier trufado y boletus

O

Cochinillo deshuesado a baja temperatura
con compota de manzana, chips de plátano y salteado de boletus

Fresas a la pimienta balsámica

con helado de toffee y espuma de crema catalana

O

Cheese cake

Mousse de queso con interior líquido de frutos del bosque
y crujiente de praliné con chocolate con leche y sal Maldon

O

Crunchi de coco, cremoso de mango, coco
y fruta de la pasión con biscuit crujiente de piña y chocolate blanco

Turrones, barquillos y servicio de cafés

BODEGA

BLANCO: Sepo D.O. Alella

TINTO: Secrets de Mar D.O. Terra Alta

CAVA: Parxet Brut Reserva

MENÚ INFANTIL

Sopa de Navidad
con galets y albóndigas
o
Canelones de la abuela
con bechamel trufada

Hamburguesa
con patatas fritas
o
Pollo de corral al horno
con patatas fritas

Helado de la casa

Turrónes y barquillos

SERVICIO DE BEBIDAS
Agua mineral y refrescos

NAVIDAD Y SAN ESTEBAN



EL
CORAZÓN
DE LA RAMBLA
eventos@agplanning.com