

FES QUE AQUEST NADAL SIGUI INOBLIDABLE
HAZ QUE ESTA NAVIDAD SEA INOLVIDABLE

MENÚS 2017

Feliz
Navidad

DESDE 2009

50 & 5

RESTAURANT

CATALONIA

• HOTELS & RESORTS •

Sé solidario, elige Catalonia

* 10 Menús
— 1-Navidad *

¿Quieres protagonizar una acción solidaria?
Solo tienes que elegir Catalonia y disfrutar de nuestros
menús navideños con tus compañeros de trabajo,
familiares o amigos.

Por cada 10 menús contratados en nuestros hoteles,
donarás un menú solidario al comedor social de
la Fundació Arrels.

www.10menus1navidad.com

Con la colaboración de:



25/12

Dia de Nadal

ENTRANTS A ESCOLLIR

Escudella catalana, carn d'olla i pilota trufada

o

Amanida de tres enciams amb cruixent de papada,
virutes de foie i vinagreta de mango

SEGONS A ESCOLLIR

Pollastre farcit de bolets de temporada amb salsa de panses,
prunes i orellanes

o

Corball al forn amb cous cous negre
i salsa d'all guisat

POSTRES A ESCOLLIR

Corona de mousse de mango
i xocolata blanca

o

Mosaic de fruites de temporada
amb sorbet de llimona verda

CELLER

Aigües minerals

Vi negre Idoia. *DO Catalunya*

Vi blanc Segura Viudas. *DO Penedès*

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature. *DO Cava*

Cafè a la crema

45€

Preu per persona. IVA inclòs

25/12

Día de Navidad

PRIMEROS A ELEGIR

“Escudella catalana, carn d’olla” y pelota trufada

o

Ensalada de tres lechugas con crujiente de papada,
virutas de foie y vinagreta de mango

SEGUNDOS A ELEGIR

Pollo relleno de setas de temporada con salsa de pasas,
ciruelas y orejones

o

Corvina al horno con cous cous negro
y salsa de ajo guisado

POSTRES A ELEGIR

Corona de mousse de mango
y chocolate blanco

o

Mosaico de frutas de temporada
con sorbete de limón verde

BODEGA

Aguas minerales

Vino tinto Idoia. *D.O. Catalunya*

Vino blanco Segura Viudas. *D.O. Penedès*

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature. *D.O. Cava*

Café a la crema

45€

Precio por persona. I.V.A. incluido

26/12

Sant Esteve

ENTRANTS A ESCOLLIR

Caneló fet a casa de pollastre de corral amb beixamel de foie

o

Amanida de tataki de tonyina amb shitakes saltats
i crema d'alvocat

SEGONS A ESCOLLIR

Cuixa de xai al forn amb puré de patates
i bolets de temporada saltats

o

Bacallà confitat amb farigola amb crema de pernil
i cruixent de carxofa

POSTRES A ESCOLLIR

Corona de xocolata blanca i mousse de mango

o

Mosaic de fruites de temporada
amb sorbet de llimona verda

CELLER

Aigües minerals

Vi negre Idoia. *DO Catalunya*

Vi blanc Segura Viudas. *DO Penedès*

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature. *DO Cava*

Cafè a la crema

45€

Preu per persona. IVA inclòs

26/12

San Esteban

PRIMEROS A ELEGIR

Canelón casero de pollo de corral con bechamel de foie

o

Ensalada de tataki de atún con shitakes salteados
y crema de aguacate

SEGUNDOS A ELEGIR

Pierna de cordero al horno con puré de patatas
y setas de temporada salteadas

o

Bacalao confitado al tomillo con crema de jamón
y crujiente de alcachofa

POSTRES A ELEGIR

Corona de chocolate blanco y mousse de mango

o

Abanico de frutas de temporada
con sorbete de limón verde

BODEGA

Aguas minerales

Vino tinto Idoia. *D.O. Catalunya*

Vino blanco Segura Viudas. *D.O. Penedès*

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature. *D.O. Cava*

Café a la crema

45€

Precio por persona. I.V.A. incluido

1/1

Any Nou

PICA PICA

Taula d'ibèrics amb pa de vidre amb tomàquet
Tàrtar de tonyina amb iogurt de yuzu
Crema de marisc amb bunyol de formatge de cabra
Croquetes fetes a casa de faisà i trufa
Llauneta de bolets de temporada amb ou de guatlla

SEGONS A ESCOLLIR

Mar i muntanya de pollastre i escamarlans amb salsa d'all cremat
o
Filet mignon amb puré de carbassa i mix de bolets
o
Turbot al forn amb verdures glacejades i salsa de cloïsses

POSTRES A ESCOLLIR

Corona de xocolata blanca amb mousse de mango
o
Mosaic de fruites de temporada amb sorbet de llimona verda

CELLER

Aigües minerals
Vi negre Idoia. *DO Catalunya*
Vi blanc Segura Viudas. *DO Penedès*
Cava Segura Viudas Ària Brut Nature. *DO Cava*
Cafè a la crema

50€

Preu per persona. IVA inclòs

1/1

Año Nuevo

PICA PICA

Tabla de ibéricos con pan de cristal con tomate
Tartar de atún con yogur de yuzu
Crema de marisco con buñuelo de queso de cabra
Croquetas caseras de faisán y trufa
Latita de setas de temporada con huevo de codorniz

SEGUNDOS A ELEGIR

Mar y montaña de pollo con cigalas con salsa de "all cremat"
○
"Filet mignon" con puré de calabaza y mix de hongos
○
Rodaballo al horno con verduritas glaseadas y salsa de almejas

POSTRES A ELEGIR

Corona de chocolate blanco con mousse de mango
○
Abanico de frutas de temporada con sorbete de limón verde

BODEGA

Aguas minerales
Vino tinto Idoia. *D.O. Catalunya*
Vino blanco Segura Viudas. *D.O. Penedès*
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature. *D.O. Cava*
Café a la crema

50€

Precio por persona. I.V.A. incluido



 **eboca**
RESTAURANTS
www.ebocarestaurants.com

Restaurant 50&5

Carrer Muntaner, 505 · 08022 Barcelona · Telf. 932 128 012
reservas@restaurant50i5.com · www.restaurant50i5.com