

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

MENÚ 2017



Les Finestres  
de Llúria

1864

---

R E S T A U R A N T

# 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](http://www.10menus1navidad.com)

Con la colaboración de:



# 24/12

## Nit de Nadal

## Nochebuena

### EL NOSTRE PICA-PICA

Pernil ibèric amb pa de coca  
amb tomàquet

Montadito d'escalivada  
amb anxoves de l'Escala

Foie mi-cuit amb torradetes

Croquetes de pollastre ecològic

Cruixent de llagostins al romesco

### NUESTRO PICA-PICA

Jamón ibérico con pan de coca  
con tomate

Montadito de escalivada  
con anchoas de l'Escala

Foie mi-cuit con tostaditas

Croquetas de pollo ecológico

Crujiente de langostinos al romesco

### SEGONS A ESCOLLIR

Filet de vedella ecològica, salsa de  
tòfona negra, patates al caliu i pebrots  
del piquillo

o

Suprema de lluç, llit d'hortalisses de  
Llavaneres i vinagreta d'alfabrega i  
pinyons

### SEGUNDOS A ELEGIR

Solomillo de ternera ecológica,  
salsa de trufa negra, patates al caliu  
y piquillos

o

Suprema de merluza, lecho de hortalizas  
de Llavaneres y vinagreta de albahaca  
y piñones

### POSTRES

Postre nadalenc

### POSTRES

Postre navideño

\* Per finalitzar els tradicionals  
torrons i neules

\*Para finalizar los tradicionales  
turrone y barquillos\*

### EL CELLER

Aigües minerals

Sentits Blancs. *DO Catalunya*

Garbó. *DO Montsant*

Cava Parxet Brut. *DO Cava*

Cafès i infusions

### LA BODEGA

Aguas Minerales

Sentits Blancs. *D.O. Catalunya*

Garbó. *D.O. Montsant*

Cava Parxet Brut. *D.O. Cava*

Cafés e infusiones

50€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

# 25/12

Dia de Nadal  
Día de Navidad

## PRIMERS

Escudella amb galets  
Seguit de ... Carn d'olla i les seves  
verdures ecològiques

## SEGONS

Pollastre ecològic farcit de carn picada  
i fruits secs amb salsa del seu suc  
i ratafia

## POSTRES

Postre nadalenc

\* Per finalitzar els tradicionals  
torrons i neules

## EL CELLER

Aigües minerals  
Sentits Blancs. *DO Catalunya*  
Garbó. *DO Montsant*  
Cava Parxet Brut. *DO Cava*  
Cafès i infusions

## PRIMEROS

Escudella con galets  
Seguido de... Carn d'olla y sus  
verduras ecológicas

## SEGUNDO

Pollo ecológico relleno de carne picada  
y frutos secos con salsa de su jugo  
y ratafia

## POSTRES

Postre navideño

\*Para finalizar los tradicionales  
turrónes y barquillos\*

## LA BODEGA

Aguas Minerales  
Sentits Blancs. *D.O. Catalunya*  
Garbó. *D.O. Montsant*  
Cava Parxet Brut. *D.O. Cava*  
Cafés e infusiones

55€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido



# 26/12

Sant Esteve  
San Esteban

## PRIMERS A ESCOLLIR

Canelons de rostit de carns ecològiques gratinat amb formatge de la Garrotxa

o

Amanida d'enciams tendres de Llavaneres, nous eco i vinagreta d'alfàbrega

## SEGONS A ESCOLLIR

Suquet de rap, llagostins de costa i la seva picada catalana

o

Cuixa de cabrit rostida a baixa temperatura i salsa del seu suc, herbes del Montseny i patates al caliu

## POSTRES

Postre nadalenc

\* Per finalitzar els tradicionals torrons i neules

## EL CELLER

Aigües minerals

Sentits Blancs. *DO Catalunya*

Garbó. *DO Montsant*

Cava Parxet Brut. *DO Cava*

Cafès i infusions

## PRIMEROS A ELEGIR

Canelones de rustido de carnes ecológicas gratinado con queso de la Garrotxa

o

Ensalada de lechugas tiernas de Llavaneras, nueces eco y vinagreta de albahaca

## SEGUNDOS A ELEGIR

Suquet de rape, langostinos de costa y su picada catalana

o

Pierna de cabrito asada a baja temperatura y salsa de su jugo, hierbas del Montseny y patatas al caliu

## POSTRES

Postre navideño

\*Para finalizar los tradicionales torrones y barquillos\*

## LA BODEGA

Aguas Minerales

Sentits Blancs. *D.O. Catalunya*

Garbó. *D.O. Montsant*

Cava Parxet Brut. *D.O. Cava*

Cafés e infusiones

50€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

# 31/12

Cap d'Any  
Nochevieja



## PRIMERS A ESCOLLIR

Crema de peix de roca en textures amb rouville

o

Amanida d'enciams tendres, llagostins de costa i vinagreta de mango

## SEGONS A ESCOLLIR

Filet de vedella, salsa suau de mostassa verda i graten de patates i bolets

o

Filet de llobarro sobre llit de cremós de gambes vermelles de Palamós

## POSTRES

Postre nadalenc

\* Per finalitzar els tradicionals torrons i neules

## EL CELLER

Aigües minerals

Sentits Blancs. *DO Catalunya*

Garbó. *DO Montsant*

Cava Parxet Brut. *DO Cava*

Cafès i infusions

## L'HORARI DEL RESTAURANTE

AQUEST DIA ES DE 19:00H A 22:30H

## PRIMEROS A ELEGIR

Crema de pescado de roca en texturas con rouville

o

Ensalada de lechugas tiernas, langostions de costa y vinagreta de mango

## ENTRANTE A ELEGIR

Filete de ternera, salsa suave de mostaza verde y graten de patatas y setas

o

Filete de lubina sobre lecho de cremoso de gambas rojas de Palamós

## POSTRES

Postre navideño

\*Para finalizar los tradicionales turrónes y barquillos\*

## LA BODEGA

Aguas Minerales

Sentits Blancs. D.O. Catalunya

Garbó. D.O. Montsant

Cava Parxet Brut. D.O. Cava

Cafés e infusiones

## EL HORARIO DEL RESTAURANTE EN

ESTE DÍA ES DE 19:00H A 22:30H

45€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

# 1/1

Any Nou

Año Nuevo

## EL NOSTRE PICA-PICA

Pernil ibèric amb pa de coca  
amb tomàquet

Montadito d'escalivada  
amb anxoves de l'Escala

Croquetes de pollastre ecològic

Torró de foie

Cruixent de botifarra del perol  
i ceba caramel·litzada

Croquetes de rovellons i llagostins

## SEGONS A ESCOLLIR

Filet de vedella de Cal Tomás amb salsa  
ratafia, tòfona negra i la seva graten de  
patata finuá

o

Llom de bacallà, llit d'hortalisses de  
Llavaneres i suau salsa de gambes de  
Palamós

## POSTRES

Postre nadalenc

\* Per finalitzar els tradicionals  
torrons i neules

## EL CELLER

Aigües minerals

Sentits Blancs. *DO Catalunya*

Garbó. *DO Montsant*

Cava Parxet Brut. *DO Cava*

Cafès i infusions

## NUSTRO PICA-PICA

Jamón ibérico con pan de coca  
con tomate

Montadito de escalibada  
con anchoas de l'Escala

Croquetas de pollo ecológico

Turrón de foie

Crujiente de botifarra del perol  
y cebolla caramelizada

Croquetas de niscalos y langostinos

## SEGUNDOS A ELEGIR

Filete de ternera de Cal Tomás con  
salsa ratafia, trufa negra y su graten  
de patata finuá

o

Lomo de bacalao, lecho de hortalizas de  
Llavaneres y suave salsa de gambas de  
Palamós

## POSTRES

Postre navideño

\* Para finalizar los tradicionales  
turrónes y barquillos\*

## LA BODEGA

Aguas Minerales

Sentits Blancs. *D.O. Catalunya*

Garbó. *D.O. Montsant*

Cava Parxet Brut. *D.O. Cava*

Cafés e infusiones

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido



# 6/1

## Dia de Reis Día de Reyes



### PRIMERS

Mesclum d'enciams tendres, llagostins Mediterrani cuits, ceba tendra i vinagreta de tomàquet i recula

o

Cruixent d'hortalisses ecològiques, botifarra negra i formatge Tou de tillers amb suau salsa de safrà

### SEGONS

Entrecot de Cal Tomás amb saltat de patates noves, saltat de bolets de temporada i salsa de mostassa antiga

o

Suprema de turbot rostit, llit de mongetes tendres i salsa de galeras

### POSTRES

Postre nadalenc

\* Per finalitzar els tradicionals torrons i neules

### EL CELLER

Aigües minerals

Sentits Blancs. *DO Catalunya*

Garbó. *DO Montsant*

Cava Parxet Brut. *DO Cava*

Cafès i infusions

### PRIMEROS

Mézclum de lechugas tiernas, langostinos Mediterráneo cocidos, cebolla tierna y vinagreta de tomate y recula

o

Crujiente de hortalizas ecológicas, butifarra negra y queso Tou de tillers con suave salsa de azafrán

### SEGUNDOS

Entrecot de Cal Tomás con salteado de patatas nuevas, salteado de setas de temporada y salsa de mostaza antigua

o

Suprema de rodaballo asado, lecho de judías verdes y salsa de galeras

### POSTRES

Postre navideño

\*Para finalizar los tradicionales torrones y barquillos\*

### LA BODEGA

Aguas Minerales

Sentits Blancs. D.O. Catalunya

Garbó. D.O. Montsant

Cava Parxet Brut. D.O. Cava

Cafés e infusiones

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido