

# Menú de Navidad

Bestia

## Opción A

**COPA DE CAVA  
SNACKS SALADOS**

---

**CREMA DE ALCACHOFA**

**CANELON TRUFADO**

**MERLUZA A LA PLANCHA,  
PARMAIENTIERE DE  
ZANAHORIA Y NARANJA**

---

**MOUSSE DE TURRÓN  
NEULAS Y TURRONES**

---

PETIT CAUS WHITE  
D.O. Penedès  
NAVALDAR, CRIANZA  
D. O. Rioja  
Agua y café

---

P.V.P IVA INCL. 49,00

## Opción B

**COPA DE CAVA  
SNACKS SALADOS**

---

**OSTRAS EN CEVICHE**

**CALDO DE TRUFA,  
PUERRO Y CIGALA**

**CABRITO ASADO,  
CHUTNEY DE MANZANA**

---

**MOUSSE DE TURRÓN  
NEULAS Y TURRONES**

---

PETIT CAUS WHITE  
D.O. Penedès  
NAVALDAR, CRIANZA  
D. O. Rioja  
Agua y café

---

P.V.P IVA INCL. 55,00

## Opción C

**COPA DE CAVA  
SNACKS SALADOS**

---

**VIEIRAS A LA PLANCHA,  
CALDO DASH, HUEVAS  
DE SALMÓN**

**ENSALADA DE CANGREJO  
REAL, BERROS Y MAHONESA  
DE JENGIBRE**

**RODABALLO, CEBOLLITAS  
GLASEADAS Y PATATA**

**O**

**SOLOMILLO DE BUEY,  
BONIATO ASADO**

---

**SORBETE DE MANDARINA  
Y MENTA  
NEULAS Y TURRONES**

---

PETIT CAUS WHITE  
D.O. Penedès  
NAVALDAR, CRIANZA  
D. O. Rioja  
Agua y café

---

P.V.P IVA INCL. 59,00

## Opción D

**COPA DE CAVA  
SNACKS SALADOS**

---

**COCA DE SETAS,  
RÚCULA Y CALABAZA**

**RAVIOLIS DE FOIE,  
SALSA DE OPORTO**

**SUQUET DE BOGAVANTE  
Y ALMEJAS**

---

**SORBETE DE MANGO  
Y JENGIBRE  
NEULAS Y TURRONES**

---

PETIT CAUS WHITE  
D.O. Penedès  
NAVALDAR, CRIANZA  
D. O. Rioja  
Agua y café

---

P.V.P IVA INCL. 65,00

## Menú Fin de Año 2017

### New's Year Eve Menu 2017

**Copa de Champagne Moet et Chandon**  
Glass of Champagne Moet et Chandon

**Snacks salados**

Snacks

-

**Aperitivo / Appetizers**

**Huevo de codorniz a baja temperatura, holandesa y caviar**  
Undercooked quail egg, holand sauce and caviar

-

**Primero / First course**

**Ensalada de bogavante, ceps, crema de hinojo y aguacate**  
Lobster salad, ceps, fennel cream and avocado

-

**Segundo / Second course**

**Rodaballo salvaje, pill pill de ajo negro y crujiente de alcachofa**  
Wild turbot, black garlic pill pill and crunchy of artichokes

-

**Tercero / Third course**

**Espalda de cabrito asada, cebollitas glaseadas y demi glace**  
Roasted short loin of young goat, onion glacée and demi glace

-

**Postre / Dessert**

**Esponjoso de chocolate, helado de piña y coco**  
Chocolate fluffy, pineapple and coconut icecream

**Neulas, turrone y Mignardices**

Neulas, turrone y Mignardices

-

**Bodega / Beverage**

**Autòcton Blanc 2015, Baix Penedès. Xarel·lo**  
**Xarel·lo vermell, Malvasia de Sitges y Macabeu**  
**Carmelo Rodero Crianza 2014. Ribera del Duero**  
**Cabernet Savignon, Tempranillo**

MENÚ FIN DE AÑO NEW YEAR'S EVE MENU	HASTA EL 31/10 UNTIL 31ST OCT	DEL 01/11 AL 10/12 FROM 1ST NOV TO 10TH DEC	DEL 10/12 AL 31/12 FROM 10TH DEC TO 31 DEC
CENA + COTILLÓN DINNER + "COTILLÓN"	195e	215e	225e
CENA + COTILLÓN + 2 COPAS DINNER + "COTILLÓN" + 2DRINKS	225e	245e	255e
CENA + COTILLÓN + 1 BOTELLA PREMIUM DINNER + "COTILLÓN" + 1 BOTLE PREMIUM En el privado (Min. 2 pax) (Min. 2 people)	350e	390e	410e