

MENÚ NAVIDADES 2023 O MAR RESTAURANT
(Nochebuena, Navidad, San Esteban y Año Nuevo)

Aperitivos de bienvenida

Olivas y fuet
Perla de melón con jamón
Tostada de hojaldre con escalivada y anchoa

Primeros a elegir

Canelón de la abuela con bechamel trufada
Sopa de galets con sus albondiguillas
Carpaccio de tomate de Barbastro con olivada de anchoas, mini mezclum y alcaparrones
Pimientos del piquillo rellenos de manitas de cerdo, setas y foiegras
Risotto de pato “malvasía” con setas de temporada y parmesano
Ensalada templada con jamón ibérico, gírgolas y cebolla caramelizada
Ensalada mar y montaña de pollo crujiente y ventresca de atún
Carpaccio de Angus con parmesano y virutas de micuit de foie

Segundos a elegir

Entrecote de Angus a la pimienta verde
Lomo de bacalao “jumbo” gratinado con muselina de piquillo sobre patata panadera
Lingote de cordero hecho a baja temperatura en su jugo
Suprema de salmón al cava con colas de gambas
Confit de pato a la naranja
Timbal de lechón a baja temperatura con su jugo reducido
Cazuela de rape y merluza con gambas a la marinera
Dorada a la espalda (braseada) con sofrito de ajo y tomates

Postres a elegir

Tronco de Navidad
Tarta de manzana caramelizada con helado de vainilla
Sorbete de mandarina o limón
Tiramisú
Tarta de queso con coulis de frutos rojos
Trufas navideñas de chocolate y coco

Vino blanco o tinto Sisquera (D.O. Terra Alta) (1 botella para 4 personas)
o agua o 1 refresco o 1 cerveza

39€ (IVA 10% no incluido)