Av Olímpia recinto Club Tennis Vic (1er Piso)

MENÚ DE NAVIDAD 2026

Formato Degustació

VERMUT DE NAVIDAD: VERMUT O REFRESCO

CHIPS ARTESANAS DEL IDONI

JAMÓN IBÉRICO CON PAN CARASATU

COCA DE FOIE CON FRUTOS ROJOS Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ.

ZAMBURIÑA CON DADOS DE PANCETA IBÉRICA, PARMENTIER DE PATATA TRUFADA Y REDUCCIÓN DE ASADO.

MINI CANELÓN TRADICIONAL DE CARNE ASADA Y POLLO, GRATINADO CON BECHAMEL TRUFADA, REDUCCIÓN DE ASADO Y CRUJIENTE DE PARMESANO.

ESCUDELLA DE LA ABUELA, CON LINGOTE DE CARNE DE COCIDO Y GALET XL RELLENO.

DEGUSTACIÓN DE RAPE FRESCO DE COSTA CON SUQUET MARINERO, GAMBAS Y ALMEJAS.

PEQUEÑO SOLOMILLO WELLINGTON DE TERNERA, CON COSTRA, DUXELLE DE SETAS, REDUCCIÓN DE OPORTO Y MINI VERDURITAS.

POSTRES

TERCIOPELO DE MOUSSE DE CHOCOLATE, CON CORAZÓN DE CHOCOLATE CRUJIENTE SOBRE GALLETA SABLÉ.

TURRONES Y BARQUILLOS.

BODEGA

Agua mineral · Vino blanco D.O. · Vino tinto D.O. · Copa de cava con los postres · Cafés.

Menú degustación cerrado. La propuesta se sirve completa y en la secuencia indicada.

PRECIO: 90 € (IVA INCLUIDO)

En este menú no están incluidos los refrescos, licores ni cervezas que se puedan solicitar durante o después de la comida.

MENÚ INFANTIL

(HASTA 12 AÑOS)

CANELÓN XL DE CARNE ASADA Y POLLO, GRATINADO CON BECHAMEL Y CRUJIENTES DE PARMESANO.

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON PATATAS.

HELADO, TURRONES Y BARQUILLOS.

PAN Y BEBIDA.

PRECIO: 50 € (IVA INCLUIDO)
