



Nochebuena

24 | 12 | 25

APERITIVO

Negroni Alma

Blinis con caviar Osetra

Croqueta de marisco

ENTRANTES

Langostino de Tarragona a la sal

Alcachofa de Tudela con almeja fina

PRINCIPALES

Suquet de rape con vieiras nacionales

Solomillo de ciervo con rebozuelos y grosella

PRE POSTRE

Coco Martini

POSTRE

Mousse de queso, frambuesa y avellanas tostadas

Turrón y barquillos

BODEGA

Gosset Grande Réserve Brut

La historia de la Maison Gosset se remonta a 1584, cuando Pierre Gosset, señor y concejal de Aÿ y viticultor, comenzó a elaborar vinos tranquilos con las uvas que vendimiaba en sus propias viñas. En aquellos días, dos vinos se disputaban un lugar de honor en la mesa de los reyes de Francia: el vino de Aÿ y el vino de Beaune, ambos elaborados con chardonnay y pinot noir. No fue hasta el siglo XVII cuando se empezaron a elaborar vinos espumosos en Aÿ.

Castell d'Encus Acusp 2021

Raül Bobet, enólogo y copropietario de los vinos Ferrer Bobet en el Priorat, quedó impactado en 2001 con las tierras que encontró en el área del Pirineo de Lleida cuando buscaba terrenos que pudieran mitigar los efectos del cambio climático de la viña.

150 € (IVA incluido)



Navidad

25 | 12 | 25

ENTRANTES

Pan de coca con pimienta de cristal

Jamón ibérico Señorío de Montanera

PRINCIPALES

Escudella i carn d'olla

Pollo de payés a la catalana

POSTRE

Tronco de Navidad con chocolate, mango y fruta de la pasión

Turrón y barquillos

BODEGA

Cosme Palacio un vino de la Rioja Alavesa

Un vino de autor muy personal, heredero del espíritu innovador de Cosme Palacio, fundador de esta bodega, la segunda más antigua de Rioja Alavesa.

Cosme Palacio Reserva 2018. Viura (Blanco)

Cosme Palacio Selección de barricas 2022. Tempranillo (Tinto)

125 € (IVA incluido)



San Esteban

26 | 12 | 25

ENTRANTES

Coca de Folgueroles con tomate

Jamón ibérico Señorío de Montanera

Ensalada de legumbres con langosta

Calamarcito relleno de setas y butifarras

Corazón de alcachofa, salsa bearnesa y reducción de Pedro Ximénez

PRINCIPAL

Canelón de fiesta mayor con trufa Melanosporum

POSTRE

Mousse de crema catalana con helado de almendra

Turrón y barquillos

BODEGA

Otazu Chardonnay 2024

La vendimia se realiza durante las horas más frescas del día. La fermentación, en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 13°C para mantener toda la personalidad y el carácter de esta variedad. Luego permanece durante 3 meses con sus lías antes de ser embotellado.

Todos estos cuidados dan como resultado un vino elegante, fresco y equilibrado. De color amarillo limón, con notas florales y cítricas.

*Otazu Premium Cuvée 2022. Tempranillo,
Cabernet Sauvignon y Merlot*

Cada variedad es vendimiada por separado para mantener su identidad. Posteriormente, se lleva a cabo una crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

Esto nos da como resultado un tinto muy goloso, color cereza, con una nariz intensa y compleja dominada por la fruta.

110 € (IVA incluido)



Fin de Año

31 | 12 | 25

ENTRANTES

Cardo de Corella en salsa de almendra Marcona

Bogavante nacional con ajo fermentado

Guisantes lágrima del Maresme con consomé de ibérico

Tartar de lubina salvaje con cítricos y caviar

PRINCIPALES

Suprema de dorada salvaje con espárragos verdes

Magret de pato con castaña y piñones

PREPOSTRE

Cremoso de yogur, granizado de albahaca y fresa

POSTRE

Chocolate y pistacho en texturas

Turron y barquillos

BODEGA

Billecart-Salmon Brut Rosé

Billecart-Salmon es una de las bodegas con más tradición del la Champagne, y una de las pocas que todavía permanece en manos de la familia de los fundadores.

Este cava rosado es un trago fresco y lleno de alegría, sus finas burbujas lentas y persistentes dan al vino una elegancia y frescura que nos alegran en esos días tristes. También resulta ideal para celebrar cualquier evento al que se quiera dotar de un toque de distinción

BODEGA ÁLVARO PALACIOS

En el corazón de la célebre región vinícola de La Rioja, España, se encuentra la prestigiosa bodega Álvaro Palacios, un verdadero tesoro vitivinícola que ha cautivado a amantes del vino de todo el mundo. Fundada por el visionario enólogo Álvaro Palacios, esta bodega es un referente de calidad, pasión y tradición en la elaboración de vinos excepcionales.

Plácet Valtomelloso 2023. Viura (Blanco)

La montesa 2021. Garnacha (Tinto)

260 € (IVA incluido)



Año Nuevo

01 | 01 | 26

ENTRANTES

Pan de coca con tomate

Boquerón en vinagre

Croqueta de pollo Alma

PRINCIPALES

Crema de calabaza ecológica, trompeta y vieiras

Pierna de cabrito lechal con parmentier trufado

POSTRE

Pastel helado de nata, castaña y arándanos

Turrón y barquillos

BODEGA

Otazu Chardonnay 2024

Un D.O. Navarra 100% Chardonnay.

La vendimia se realiza durante las horas más frescas del día. La fermentación, en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 13°C para mantener toda la personalidad y el carácter de esta variedad. Luego permanece durante 3 meses con sus lías antes de ser embotellado.

Todos estos cuidados dan como resultado un vino elegante, fresco y equilibrado. De color amarillo limón, con notas florales y cítricas.

*Otazu Premium Cuvée 2022. Tempranillo,
Cabernet Sauvignon y Merlot*

Cada variedad es vendimiada por separado para mantener su identidad. Posteriormente, se lleva a cabo una crianza de 12 meses en barricas de roble francés.

Esto nos da como resultado un tinto muy goloso, color cereza, con una nariz intensa y compleja dominada por la fruta.

110 € (IVA incluido)



Reyes

06 | 01 | 26

ENTRANTES

Coca de Folgueroles con tomate

Jamón ibérico Señorío de Montanera

Croquetas de acelgas Alma

Tartar de atún con cítricos y aguacate

Ensaladilla de buey de mar

Ensalada de escarola con anguila ahumada

PRINCIPAL

Solomillo de vaca con hígado de pato

POSTRE

Roscón de Reyes

Turrón y barquillos

BODEGA

Cosme Palacio un vino de la Rioja Alavesa

Un vino de autor muy personal, heredero del espíritu innovador de Cosme Palacio, fundador de esta bodega, la segunda más antigua de Rioja Alavesa.

Cosme Palacio Reserva 2018. Viura (Blanco)

Cosme Palacio Selección de barricas 2022. Tempranillo (Tinto)

110 € (IVA incluido)