

MENÚ SANT ESTEBAN / MENU SANT ESTEVE

sábado 26 de diciembre de 13h a 15h / dissabte 26 de desembre de 13h a 15

APERITIVOS /APERITIUS

Medallón de vieira a la plancha con suave alioli de azafrán
Medalló de pelegrí a la planxa amb suau allioli de safrà

Croquetas de bacalao con chutney de tomate
Croquetes de bacallà amb chutney de tomàquet

Montadito de jamón ibérico de bellota
Muntadet de pa de vidre amb pernil ibèric de gla

PRINCIPAL A ELEGIR/PRINCIPAL A TRIAR

Canelones de espinacas y ricotta con bechamel tradicional
Canelons d'espínacs i ricotta amb beixamel tradicional

Canelones de marisco con velouté
Canelons de marisc amb velouté

Canelones de carne de olla con bechamel trufada
Canelons de carn d'olla amb beixamel trufada

POSTRES

Tronquito de Navidad / *Tronquet de Nadal*
Néulas y Turrones / *Neules i Torrons*

BEBIDAS/BEGUDES

Agua, refresco, cerveza, vino blanco o tinto, Cava, / *Aigua, refresc, cervesa, vi blanc o negre, Cava*
Café o Infusión / *Café o infusió*

Precio por persona / Preu per persona: **40€** (IVA incluido)

SAINT STEPHENS MENU

Saturday, 26 December 1 pm – 3 pm

APPETISERS

Grilled scallop medallion with saffron alioli

Cod croquetas with tomato chutney

Acorn fed Iberian ham on toast

MAIN COURSE TO CHOOSE

Traditional spinach, ricotta and bechamel canelones

Seafood Canelones with velouté

Beef Canelones with truffle béchamel

DESSERTS

Christmas log

Christmas sweets

DRINKS

Water, soft drink, beer, white or red wine, sparkling wine

Coffee or tea

Price per person: **40€** (VAT included)