

# TEMPORADA DE FESTES '24/'25





## Welcome

Copa de Cava Raimat Brut Nature Eco  
4€/persona

Barra lliure Vi, Cervesses, Refrescos  
12€/persona/1h

## Aperitiu 1

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de  
picos de pa

Croqueta de carn de rostit i trufa

Bunyols casolans de bacallà amb  
ratlladura de llima

12€/persona

## Aperitiu 2

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de  
picos de pa

Tartaleta de mousse d'anxova de L'Escala  
amb formatge de cabra de La Garrotxa i  
romesco

Brioix farcit de llagostins amb llima i  
salsa còctel

Croqueta de carn de rostit i trufa

16€/persona

# Nit de Nadal



## APERITIU

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de bastonets de pa  
Barqueta de formatge de La Garrotxa, codony i anxova  
Brioix d'steak tartar amb emulsió de carn  
Croqueta de llagostins i rovellons  
Mini caneló de pularda trufada i pinyons torrats

## PLATS PRINCIPALS

Suprema de corball sobre llit de patata fornera, gamaba a la brasa i suau salsa de marisc

o

Entrecot de vedella a la planxa amb medallons de patata cruixent i farcell d'espàrnecs de marge i cansalada curada

## LES POSTRES

Postre nadalenc  
Turrons artesans

## CELLER

Aigua Mineral  
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya  
El Molí Negre D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Cafè i infusions

PREU: 60 EUROS  
IVA INCLÒS

# Nadal

## ENTRANT

Escudella tradicional catalana amb galets acompanyat de la carn d'olla

## PLAT PRINCIPAL

Rodó de pollastre farcit de carn picada i fruits secs amb suau salsa de moscatell i medallons de patata cruixent a les herbes mediterrànies

## LES POSTRES

Postre nadalenc  
Turrons artesans

## CELLER

Aigua Mineral  
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya  
El Molí Negre D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Cafè i infusions

PREU: 66 EUROS  
IVA INCLÒS



# Sant Esteve



## ENTRANTS

Canelons de rostit tradicional amb suau beixamel trufada, reducció de carn i teula de formatge curat

o

Amanida de brots tendres amb daus de carabassa rostida, nous, rovellons cruixents i vinagreta de magrana

## PLATS PRINCIPALS

Suquet de rap, calamarcets i musclos amb la seva picada catalana

o

Estofat de galtes de vedella amb bolets de temporada i medallons de moniato cruixent a les herbes mediterrànies

## LES POSTRES

Postre nadalenc  
Turrans artesans

## CELLER

Aigua Mineral  
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya  
El Molí Negre D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Cafè i infusions

# Cap d'Any



## APERITIU

Cassoleta de mousse d'anxova de L'Escala amb formatge de cabra  
Brioix farcit de llagostins amb llima i salsa de còctel  
Croqueta de carn de rostit i trufa

## ENTRANTS

Amanida de brots tendres amb vieires i cansalada ibèrica, tomàquet de temporada, sèsam garrapinyat i vinagreta de cítrics

o

Carpaccio de vedella rostida a la brasa sobre llàmina cruixent de tàperes, grillons de taronja i emulsió de carn

## PLATS PRINCIPALS

Turbot sobre llit de porros a la brasa, pèsols saltats amb menta i oli de pebre vermell fumat

o

Melós de xai amb xirivies fregides, cruixent de col kale i melmelada de carabassa especiada

## LES POSTRES

Postre nadalenc  
Turrons artesans

## CELLER

Aigua Mineral  
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya  
El Molí Negre D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Cafè i infusions

PREU: 90 EUROS  
IVA INCLÒS

# Any Nou

## APERITIU

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de bastonets de pa  
Barqueta de formatge de La Garrotxa, codony i anxova  
Brioix d'steak tartar amb emulsió de carn  
Croqueta de llagostins i rovellons  
Mini caneló de pularda trufada i pinyons torrats

## PLATS PRINCIPALS

Bacallà gratinat amb allioli de mel sobre samfaina i pinyons

o

Filet de vedella a la brasa amb bouquet d'hortalisses, gratinat  
de patata i salsa de vi dolç

## LES POSTRES

Postre nadalenc  
Turrons artesans

## CELLER

Aigua Mineral  
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya  
El Molí Negre D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Cafè i infusions

PREU: 72 EUROS  
IVA INCLÒS



# Reis

## ENTRANTS

Coca de pastas fullada amb quenelle de brandada de bacallà, cremós de pebrot vermell escalivat, olivada i cruixent de col kale

o

Amanida de brots tendres amb cansalada ibèrica saltada, tomàquets cirerols i vinagreta de fruits secs

## PLATS PRINCIPALS

Suprema de corball sobre llit de patates forneres, gamba a la brasa i suau salsa de marisc

o

Entrecot de vedella a la planxa amb medallons de patata cruixent i farcell d'espàrrecs de marge i cansalada curada

## LES POSTRES

Postre nadalenc  
Turrons artesans

## CELLER

Aigua Mineral  
Ca N'Estruc Blanc D.O. Catalunya  
El Molí Negre D.O. Costers del Segre  
Non Plus Ultra Cava D.O. Cava  
Cafè i infusions

PREU: 60 EUROS  
IVA INCLÒS







RESTAURANT  
LES FINESTRES DE LLÚRIA  
C/Roger de Llúria, 60  
08009 Barcelona

932720050  
[reservas@lesfinestresdelluria.com](mailto:reservas@lesfinestresdelluria.com)