

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

Menú Nadal I



ENTRANTS

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

o

Pasta farcida d'espàrrec i crema de formatge fresc amb salsa de tomàquets cirerols confitats, cansalada curada i alls tendres

o

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

PLATO PRINCIPALS

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

o

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

o

Confit d'ànec amb bouquet d'hortalisses a la brasa i salsa de vi dolç a la taronja

LES POSTRES

Postre nadalens

Turrons artesans

CELLER

Aigua Mineral

Ànec Mut Blanc D.O. Penedès

Ànec Mut Negre D.O. Penedès

Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava

Cafè i infusions

PREU: 50 EUROS

IVA INCLÒS

***S'haurà de confeccionar un mateix menú, entrant, principal i postes, per a tots els comensals*

Menú Nadal 2



ENTRANTS

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

o

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

o

Caneló de pollastre amb prunes, beixamel d'avellanes i teula de formatge curat

PLATS PRINCIPALS

Suquets de rap, calamrcets i musclos amb la seva picada catalana

o

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

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
Ànec Mut Blanc D.O. Penedès
Ànec Mut Negre D.O. Penedès
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Cafè i infusions

PREU: 60 EUROS

IVA INCLÒS

***S'haurà de confeccionar un mateix menú, entrant, principal i postre, per a tots els comensals.*

Menú Nadal 3



APERITIU

Cucurutxo de pernil ibèric acompanyat de picos 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

PLATS PRINCIPALS

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

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
Ànec Mut Blanc D.O. Penedès
Ànec Mut Negre D.O. Penedès
Raimat Brut Nature ECO D.O. Cava
Cafè i infusions

PREU: 69 EUROS

IVA INCLÒS

***S'haurà de confeccionar un mateix menú, entrant, plat principal i postre, per a tots els comensals*



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

932720050
reservas@lesfinestresdelluria.com