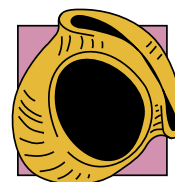


# NAVIDAD 25 DICIEMBRE

## MENÚ DE MEDIODÍA



### NAVIDAD

#### APERITIVO

*Yema de huevo crujiente, setas y jamón ibérico.*

#### ENTRANTE

*Escudella con galets y pilota*

#### PRINCIPAL a elegir

*Besugo en dos cocciones con cebolla en texturas.*

*Lingote de cordero especiado, chutney de piña y cremoso de tubérculo.*

#### POSTRE

*Coulant de almendra y boniato con helado de idiazábal.*

### VEGETARIANO

#### APERITIVO

*Tartar de zanahoria, mantequilla café paris y encurtidos.*

#### ENTRANTE

*Escudella vegetal, con pilota vegetal y galets.*

#### PRINCIPAL

*Tatín salado de puerros con leche de oveja, hierbas aromáticas y cebolla tostada.*

#### POSTRE

*Coulant de almendra y boniato con helado de idiazábal.*

PRECIO – 55 € /persona

### INFANTIL

#### APERITIVO

*Croquetas de Jamón 100% Ibérico.*

#### ENTRANTE

*Escudella con galets y pilota.*

#### PRINCIPAL

*Solomillo de ternera con cremoso de patata y demi glace.*

#### POSTRE

*Coulant de chocolate con helado de caramelo y crumble.*

PRECIO – 30 € /persona

### MARIDAJE

**Ca N'Estruc Rosado**, Garnacha, DO Catalunya.

**Idoia blanc**, Xarel·lo – Garnacha – Chardonnay, DO Catalunya.

o

**Finca Nueva Reserva 2015** - Tempranillo - D.O.Ca Rioja

**Catell del Remei La Cuveé Brut Nature**, Xarel·lo – Macabeo – Parellada, DO Cava.

PRECIO – 22 € /persona

*\*Bebida no incluida.*

*\*Adaptamos a intolerancias, alergias y hábitos alimentarios.*

Reservas: +34 699 824 746 - events@pulitzerhotels.com

# SAN ESTEBAN 26 DICIEMBRE

## MENÚ DE MEDIODÍA

---

### SAN ESTEBAN

---

#### APERITIVO

*Vieira asada, cremoso de almendras, guanciale y aire de guisante.*

#### ENTRANTE

*Canelón de Sant Esteban con bechamel trufada y espinacas rustidas.*

#### PRINCIPAL a elegir

*Bacalao a la catalana, cremoso de espinacas y alioli de manzana.*

*Picaña a la brasa, cremoso de coliflor ahumada y chalotas confitadas con tomillo.*

#### POSTRE

*Texturas de turrón.*

---

PRECIO – 50 € /persona

---

### INFANTIL

---

#### APERITIVO

*Croquetas de Jamón 100% Ibérico.*

#### ENTRANTE

*Escudella con galets y pilota.*

#### PRINCIPAL

*Canelón de carn d'olla con bechamel trufada y espinacas rustidas.*

#### POSTRE

*Coulant de chocolate con helado de caramelo y crumble.*

---

PRECIO – 25 € /persona

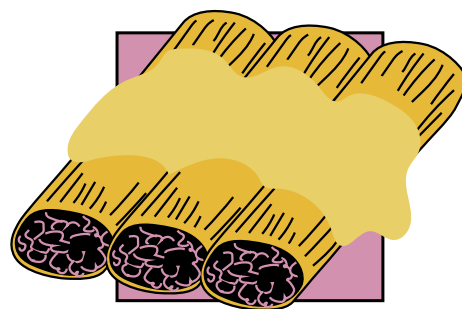
---

*\*Bebida no incluida.*

*\*Adaptamos a intolerancias, alergias y hábitos alimentarios.*

---

Reservas: +34 699 824 746 - events@pulitzerhotels.com



# FIN DE AÑO 31 DICIEMBRE

## CENA

### FIN DE AÑO

*Mantequillas de elaboración propia y pan de masa madre.*

#### APERITIVO

*Erizo con Stracciatella y trufa.*

*Falso Bloody Mery.*

*Coca de tartar madurado, huevo curado y caviar.*

#### ENTRANTE

*Consomé de cigalas, su coral y apio.*

#### PRINCIPAL a elegir

*Salmonete relleno de pulpo y tirabeque, reducción de sus espinas y guisante lagrima.*

*Solomillo de ciervo con texturas de remolacha.*

#### POSTRE

*Fresas, chantilly de vainilla, shiso, rosas y wasabi.*

PRECIO – 110€ /persona

### INFANTIL

*Mantequillas de elaboración propia y pan de masa madre.*

#### APERITIVO

*Pan de cristal con jamón ibérico.*

*Yema de huevo crujiente, setas y trufa.*

*Falso cortadito.*

#### ENTRANTE

*Canelón de carn de olla con bechamel trufada y espinacas rustidas.*

#### PRINCIPAL

*Solomillo de ternera con cremoso de patata y demi glace.*

#### POSTRE

*Coulant de chocolate con helado de caramelo y crumble.*

PRECIO – 50€ /persona

### VEGETARIANO

*Mantequillas de elaboración propia y pan de masa madre.*

#### APERITIVO

*Flor de calabacín rellena.*

*Pan de coca con setas y trufa.*

*Falso Bloody Mery.*

#### ENTRANTE

*Mollete al vapor con rustido de payés, leche de oveja, y carpaccio de setas.*

#### PRINCIPAL a elegir

*Menestras de verduras de temporada (guisante lagrima, tirabeque, mini zanahoria y alcachofa), consomé y ajo negro.*

*Celeri laqueado con coliflor y trufa.*

#### POSTRE

*Fresas, chantilly de vainilla, shiso, rosas y wasabi.*

### MARIDAJE

**Ca N'Estruc Rosado, Garnacha, DO Catalunya.**

**O Luar do Sil, Godello, DO Valdeorras.**

**Idoia blanc, Xarel·lo – Garnacha – Chardonnay, DO Catalunya.**

**Finca Nueva Reserva 2015 - Tempranillo - D.O.Ca Rioja**

**Aire Rosé Brut Nature, Pinot Noir – Xarel·lo, DO Cava.**



PRECIO MARIDAJE – 45€ /persona

After party con DJ hasta las 2 am + barra libre 65€ /persona

*\*Bebida no incluida.*

*\*Adaptamos a intolerancias, alergias y hábitos alimentarios.*

Reservas: +34 699 824 746 - events@pulitzerhotels.com