

MENÚ DE NAVIDAD 1

Croquetas de jamón ibérico de bellota

Ensalada de gambas a la plancha, tartar de tomate, mango y brotes

o
Crema de calabaza con espuma de parmesano

Merluza a la plancha con verduritas salteadas y aceite de romero

o
Entrecot de ternera a la brasa con salsa Oporto y milhojas de patata

Pan
Noel Cheesecake
Bodega:
Xic Blanc d'Agustí Torelló
Arienzo Crianza Marqués de Riscal
Cava
Agua, infusión y café

33€
iva incluido

MENÚ FIN DE AÑO

Crema de calabaza con espuma de parmesano
Croqueta de jamón ibérico de bellota
Brocheta de langostino con mayonesa de lima
Pincho de filete con Pedro Ximénez
Tataki de atún rojo, manzana ácida, aguacate y salsa hoisin
Bombones de foie y manzana "Granny Smith"

Rape rustido al horno con setas y salsa de frutos del mar
y
Filete de buey con lingote de patata trufada y cebolla roja al vino tinto

Pan
Petit Fours
Bodega:
Viña Cimbrón Sauvignon Blanco
Idoia
Cava
Agua, infusión y café

Uvas y cotillón

56€
iva incluido

MENÚ DE NAVIDAD 2

Parmentier con virutas de jamón
Croquetas de piquillo
Patata brava con salsa "muy brava"
Brocheta de pollo con salsa explosiva
Tiradito de dorada con mango y manzana
Tartar de aguacate con alga wakame

Filete de buey con lingote de patata trufada y cebolla roja al vino tinto

o
Salmón envuelto en hojas de plátano, salsa macedonia y verduras salteadas

Pan
Noel Cheesecake
Bodega:
Xic Blanc d'Agustí Torelló
Arienzo Crianza Marqués de Riscal
Cava
Agua, infusión y café

39,50€
iva incluido



HAZ TU RESERVA

Gandesa, 10
(con Av. Diagonal)
93 410 48 47

www.labotigarestaurant.com

