

Menú San Esteban

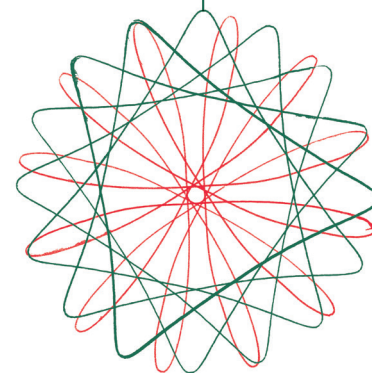
49€

Croqueta de jamón ibérico
Sopa de Navidad con galets rellenos
Canelones de rustido con bechamel de ceps y trufa negra

Suquet de rape & almejas
o
Espalda de cabrito lechal al horno

Flan con nata
o
Torrija de panettone de l'Atelier

Neulas & turrones



Boxing Day Menu

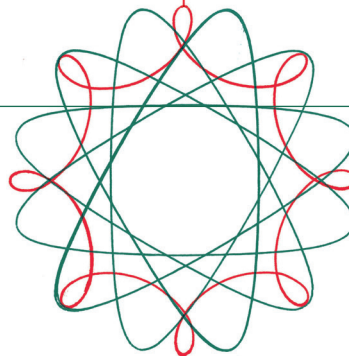
€49

Iberian ham croquette
Nadal soup with stuffed galets
Roast cannelloni with porcini béchamel & black truffle

Monkfish & clam suquet
or
Baked suckling goat shoulder

Can Bo crème caramel, whipped cream
or
Panettone French toast from l'Atelier

Neulas & nougats



Menú Sant Esteve

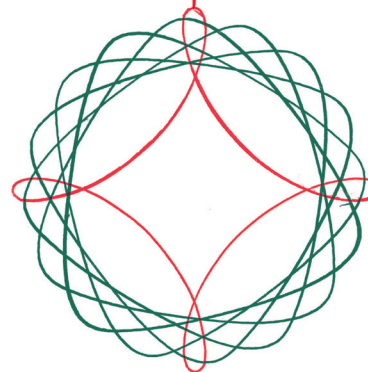
49€

Croqueta de pernil ibèric
Sopa de Nadal amb galets farcits
Canelons de rostit amb beixamel de ceps i trufa negra

Suquet de rap i cloïsses
o
Estatlla de cabrit de llet al forn

Flam amb nata
o
Torrada de Santa Teresa amb panettone de l'Atelier

Neules & torrons



Menu Saint Esteban

49€

Croquette de jambon ibérique
Soupe de Noël avec "galets" farcis
Cannellonis de viande rôtie, sauce béchamel aux cèpes et truffe noire

"Suquet" de lotte & palourdes
ou
Épaule d'agneau de lait rôtie

Flan avec chantilly
ou
Pain perdu de panettone de l'Atelier

Neulas & nougats

Espumosos / Sparkling

Juvé & Camps - Gran Juvé & Camps, 2017	14€	70€
<i>Cava / Macabeu, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay</i>		
Sabaté i Coca - Sabaté i Coca Reserva Familiar, 2014	88€	
<i>Corpinnat / Xarel·lo</i>		
Taittinger - Taittinger Brut Reserva	23€	115€
<i>Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		
Bollinger - La Grande Année, 2014	328€	
<i>Champagne / Pinot Noir, Chardonnay</i>		
Krug - Krug Grande Cuvée Brut Edition 171	430€	
<i>Champagne / Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>		
Taittinger - Taittinger Prestige Rosé, 2008	160€	
<i>Champagne / Pinot Noir, Chardonnay</i>		

Blancos / White

Perelada - Collection Blanc, 2023	46€
<i>Empordà / Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	
Chivite - Colección 125 Blanco, 2010	142€
<i>Navarra / Chardonnay</i>	
Astobiza - Malkoa, 2017	96€
<i>Txakoli Álava / Hondarrabi Zuri</i>	
Allende - Martires Blanco, 2022	263€
<i>Rioja, Álava / Malvasía</i>	
José Pariente - Las Comas, 2022	112€
<i>Rueda / Verdejo</i>	
Noleia Bebelia - Noelia Bebelia, 2023	56€
<i>Rías Baixas / Albariño</i>	
Marcel Couturier - Pouilly-Fuissé "Clos Scélles", 2022	105€
<i>Bourgogne, Fuissé / Chardonnay</i>	
Scarpa - Monferrato Bianco, 2021	56€
<i>Piemonte, Monferrato / Timorasso</i>	

Rosados / Rosé

Sabaté i Coca - So de Roselles, 2023	42€
<i>Penedès / Garnatxa, Ull de Llebre, Xarel·lo</i>	
Alonso y Pedrajo - La Pequeñita, 2021	68€
<i>Rioja / Maturana Blanca, Maturana Tinta</i>	
Zárate - Fontecón, 2022	69€
<i>Rías Baixas / Caíño Tinto, Espadeiro, Albariño</i>	
Domaine de la Janasse - Domaine de la Janasse Rosé, 2022	249€
<i>Rhône / Grenache, Cinsault, Syrah, Counoise</i>	

Tintos / Red

Perelada - Finca Espolla, 2021	51€
<i>Empordà / Syrah, Garnatxa Negra, Carinyena Negra, Monastrell</i>	
Alto Moncayo - Alto Moncayo, 2020	103€
<i>Campo de Borja, Moncayo / Garnacha</i>	
Viñedos Párganos - EL Puntido, 2020	125€
<i>Rioja, Álava / Tempranillo</i>	
Marqués de Murrieta -	
Castillo de Ygay Gran Reserva Especial, 2011	385€
<i>Rioja Alta / Tempranillo, Mazuelo</i>	
Vega Sicilia - Valbuena 5º año, 2019	327€
<i>Ribera del Duero / Tinta Fina</i>	
Casar de Burbia - Tebaida, 2018	81€
<i>Bierzo / Mencía</i>	
Domaine Hudelot Baillet -	
Chambolle-Musigny 1º Cru "Les Charmes", 2022	182€
<i>Bourgogne, Vosne-Romanée / Pinot Noir</i>	
Scarpa - Scarpa Barolo Tettimorra, 2020	121€
<i>Barolo / Nebbiolo</i>	

