

Menú Nochebuena, Navidad y San Esteban y Reyes

Aperitivo Navideño

*Jamón serrano curado y queso con picos
Salpicón de pescado y marisco
Tartaleta de salmón ahumado con pepinillos y eneldo
Croqueta de boletus edulis con gel de finas hierbas
Gyozas de verduras con salsa de soja texturizada
Zamburiñas en velouté de marisco y gratinadas*

Primeros platos

*Carpaccio de ternera con rúcula, pétalos de parmesano y vinagreta de mostaza y piñones
Crema de alcachofas asadas al Josper y setas con airbags ibéricos
Langostinos y vieiras con supremas de piña y bouquet de lechugas
“Escudella barrejada” tradicional de Navidad
Canelones de carne navideños gratinados con queso del Pirineo Catalán*

Segundos platos

*Capón guisado con frutos secos y perfumado con vino rancio
Tbone de ternera asado al Josper con pimienta mignonette y salsa Diabla
Pescado de lonja al horno con cigala y pil pil cítrico
Zarzuela de rape, pescado de roca, langostino y almejas*

Menú infantil (39€)

Costillar de cerdo con patatas y verduras rebozadas

Postre

Postre navideño seleccionado por nuestro Chef

Y para el café

*Turrónes y neulas en Nochebuena, Navidad y San Esteban.
El 6 de enero... Roscón de Reyes*

Bodega especial de Navidad

*Aguas minerales, Refrescos, Cervezas
Vino blanco Raimat Clamor. Vino tinto Raimat Clamor.
Cava Codorniu Prima Vides Brut.
Café e infusiones.*

Precio por persona: 71€

RESERVAS 93.724.40.00 o hotelurpi@hotelurpi.com