

Menú Nit de Nadal, Nadal, Sant Esteve i Reis

Reserva mínima de 10 persones

Aperitiu Nadalenc

Capseta individual Urpi Selecció per obrir boca
Tartaleta amb emulsió de formatge a l'anet, salmó fumat i blat inflat amb mel
Focaccia de doble fermentació amb vel ibèric "Joseplito"
Petit bloc de ceps i calçots al Jospèr
Bao farcit de pulled pork amb salsa BBC
Gyozas amb salsa oriental texturada amb te matxa
Zamburiña amb gel de llima-llimona

Primers plats

Llagostí amb un exòtic acompanyament en vel de wanton i emulsió AOVE cítrica
Escudella catalana cullerada a cullerada i ben barrejada
Canelons Joaquina amb rostit de carn, aroma de vi ranci i beixamel cremosa amb tartufata

Segons plats

Cuixa de pollastre de corral amb fruits i fruites seques, tocs de canyella i badiana
Tbone rostit al nostre Jospèr amb carbó d'alzina
Bacallà confitat en oli arbequina, amb pernil ibèric, tapenade grec i pilpil de mostassa d'herbes

Menú infantil (43€)

Caneló gratinat acompanyat de filets de llenguado arrebossat i patates freixides

Postre

Postre nadalenc seleccionat pel nostre Chef

I pel café

Torrans i neules per Nadal i Sant Esteve.
I pel 6 de gener... Tortell de Reis

Celler especial de Nadal

Aigües minerals.
Vi blanc Raimat Clamor.
Vi negre Raimat Clamor.
Cava Codorniu Prima Vides Brut. Cafè i infusions.

Preu per persona: 63€

RESERVES 93.724.40.00 o hotelurpi@hotelurpi.com