

# Menú Nit de Nadal, Nadal, Sant Esteve i Reis

## Aperitiu Nadalenc

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

## Primers plats

Pernil ibèric i foie micuit una combinació vintage perfecte  
Bisque de gamba roja amb quinoa, "tagliolini" de carbassó i llagostí vannamei  
Crema d'au "pota brava" amb bombó d'ou i blat de moro, el seu pit i puntalette  
Llagostí amb un exòtic acompanyament en vel de wanton i emulsió AOVE cítrica  
Escudella catalana cullerada a cullerada i ben barrejada  
Canelons Joaquim amb rostit de carn, aroma de vi ranci i beixamel cremosa amb tartufata

## Segons plats

Pota de garrinet a baixa temperatura amb el suc de la seva cocció  
Cuixa de pollastre de corral amb fruits i fruites seques, tocs de canyella i badiana  
Tbone rostit al nostre Jospet amb carbó d'alzina  
Bacallà confitat en oli arbequina, amb pernil ibèric, tapenade grec i pilpil de mostassa d'herbes  
Sarsuela de rap i peix de roca, llagostí, zamburinya i calamar farcit

## 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.

|

## 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: 69€

RESERVES 93.724.40.00 o [hotelurpi@hotelurpi.com](mailto:hotelurpi@hotelurpi.com)