

Menú Nit de Nadal, Nadal i Sant Esteve 2026

Aperitiu Nadalenc

Xarcuteria ibèrica amb pa Carasatu.
Con amb brandada de bacallà i caviar d'oli
Tartaleta de salmó fumat amb perles de mango
Mini burger de vieira i capó
Kofta de bou amb salsa diable
Croquetes Nadalenques
Degustació d'escudella i carn d'olla

Primers plats

Amanida de salaons i fumats (Bacallà/salmó/anxova/moixama) amb pa de coca i tomàquets de penjar
Pernil ibèric i formatge curat amb pa de coca
Llagostins freds amb salsa gribiche, cloïsses al vapor amb anet i cargo de mar picant
Canelons de rostit de vedella, porc, pollastre i ànec trufats
Crema de peix i marisc amb els seus acompanyaments

Segons plats

Suquet de rap amb escamarlans i salsa marinera
Morro de bacallà al forn amb gambes i salsa verda
Espatlla de xai rostida sense feina servida amb demi-glace de la seva cocció
Tbone de vedella d'una lliure rostit al carbó d'alsina
Pollastre de corral farcit de bolets i fruits secs al vi ranci

Menú infantil 40 €

Aperitiu.
Combo de coca Pastora i mini tournedó de filet de vedella amb patates.

Postres

Postre Nadalenc amb fruits vermells.

I pel cafè

Torrans i neules la Nit de Nadal, Nadal i Sant Esteve.

Celler especial de Nadal

Aigües minerals, Refrescs, Cerveses
Vi Blanc Raimat Clamor. Vi Negre Raimat Clamor.
Cava Roger de Flor Brut Nature.
Cafè i infusions.

Preu per persona: 78€

RESERVES 93.724.40.00 o hotelurpi@hotelurpi.com

Menú Nochebuena, Navidad y San Esteban 2026

Aperitivo Navideño

Charcutería ibérica con pan Carasatu.
Conito de brandada de bacalao y caviar de aceite.
Tartaleta de salmón ahumado con perlas de mango.
MiniBurguer de vieira y capó.
Kofta de buey con salsa diablo.
Croquetas de cocido Navideño.
Degustación de escudella y carn d'olla.

Primeros platos

Ensalada de ahumados y salazones (Bacalao/salmón/anchos/mojama) pan de coca y tomates de colgar.
Jamón ibérico y queso curado con pan de coca.
Langostinos fríos con salsa gribiche, almejas al vapor con eneldo y caracol de mar picante.
Canelones de rustido de ternera, cerdo, pollo y pato trufados.
Crema de pescado y marisco con sus acompañamientos.

Segundos platos

Suquet de rape con cigalas y salsa marinera.
Morro de bacalao al horno con gambas en salsa verde.
Espalda de cordero asada sin faena servida con demi-glace de su cocción.
Tbone de ternera de 1 libra asado al carbón de encina.
Pollo de corral relleno de setas y frutos secos al vino rancio.

Menú infantil 40 €

Aperitivo.

Combo de coca Pastora y mini tournedó de solomillo de ternera con patatas.

Postre

Postre navideño con frutos rojos.

Y para el café

Turrones y neulas en Nochebuena, Navidad y San Esteban.

Bodega especial de Navidad

Aguas minerales, Refrescos, Cervezas
Vino blanco Raimat Clamor. Vino tinto Raimat Clamor.
Cava Roger de Flor Brut Nature.
Café e infusiones.

Precio por persona: 78€

RESERVAS 93.724.40.00 o hotelurpi@hotelurpi.com