

Menú Nit de Nadal, Nadal i Sant Esteve 2025

Aperitiu Nadalenc

Sandwich de formatges i pernil ibèric en pinça de bambú.

Mini con de salmó marinat i fumat amb guacamole.

Cassoleta de crema d'albergínia estil mutabal i nous.

Broqueta de mar i muntanya.

Yankee burger en miniatura amb salsa kimchi

Croquetes de carn d'olla.

Broqueta de pop a la brasa.

Degustació d'escudella amb pilota i galets.

Primers plats

Llagostins en cascada amb pinya, brots tendres i salsa còctel.

Envolcalls de salmó fumat farcits de poma, espàrrecs i fruits secs.

Pernil ibèric, embotits seleccionats, formatge Serrat del Pirineu amb pa amb tomàquet.

Crema de ceps perfumada a la farigola amb verduretes i gnocchis.

Canelons casolans trufats farcits de rostit perfumats amb vi ranci i corona de parmesà.

Segons plats

Sarsuela de peix i marisc amb picada de carquinyolis.

Tbone de vedella de "1 libra" rostit en el nostre JOSPER.

Peix de llotja amb patates al forn i muselina gratinada.

Cuixa de pollastre de corral farcit de fruits secs i gambes en salsa mar i muntanya.

Esquena de xai al forn amb el suc del seu rostit.

Menú infantil 39 €

Combo de caneló gratinat, croquetes, ribs de porc i patates.

Postres

Postre nadalenc seleccionat pel nostre Xef

Y pel café

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

El 6 de Gener... Tortell de Reis

Celler especial de Nadal

Aigües minerals, Refresc, Cerveses

Vi blanc Raimat Clamor. Vi Negre Raimat Clamor.

Cava Roger de Flor Brut Nature.

Café i infusions.

Preu per persona: 76€

RESERVES 93.724.40.00 o hotelurpi@hotelurpi.com