

Menú Nochebuena, Navidad y San Esteban 2025

Aperitivo Navideño

Sándwich de quesos y jamón ibérico en pinza de bambú.

Mini cono de salmón marinado y ahumado con guacamole.

Tartaleta de crema de berenjena estilo mutabal y nueces.

Brocheta de mar y montaña.

Yankee burguer en miniatura con salsa kimchi

Croquetas de carn d'olla.

Brocheta de pulpo a la brasa.

Degustación de escudella con pilota y galets.

Primeros platos

Langostinos en cascada con piña, brotes tiernos y salsa cóctel.

Envueltos de salmón ahumado rellenos de manzana, espárragos y frutos secos.

Jamón ibérico, embutidos seleccionados, queso Serrat del Pirineo con pan con tomate.

Crema de ceps perfumada al tomillo con verduritas y gnocchis.

Canelones caseros trufados rellenos de rustido perfumados con vino rancio y corona de parmesano.

Segundos platos

Zarzuela de pescados y mariscos con picada de carquinyolis.

Tbone de ternera de "1 libra" asado en nuestro JOSPER.

Pescado de lonja con patatas al horno y muselina gratinada.

Muslo de pollo de corral relleno de frutos secos y gambas en salsa mar y montaña.

Espalda de cordero al horno con jugo de su asado.

Menú infantil 39€

Combo de canelón gratinado, croquetas, ribs de cerdo y patatas.

Postre

Postre navideño seleccionado por nuestro Chef

Y para el café

Turrones 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 Roger de Flor Brut Nature.

Café e infusiones.

Precio por persona: 76€

RESERVAS 93.724.40.00 o hotelurpi@hotelurpi.com