

# 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 burger 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

*Turrone 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](mailto:hotelurpi@hotelurpi.com)**