

# Christmas eve & Christmas day

## 65 Euro



### COPA DE CAVA - GLASS OF CAVA

#### ENTREE

##### BUTTERNUT CREME

Crema de calabaza moscada cubierta con tocino crujiente y crema fresca  
.....  
Butternut squash creme topped with crispy bacon and creme fraiche

#### PRIMEROS-STARTERS

##### CRUSTACIAN COCKTAIL

Cóctel de langostinos y centolla servido con salsa rosa maría de pimentón  
ahumado y tomates Raff  
.....  
Prawn & spider crab cocktail served with smoked paprika mary rose sauce and  
Raff tomatoes

##### LUCKY DUCKY

Roles primaverales rellenos de pato confitado, col en escabeche, especias  
aromáticas servidas con salsa Hoi Sin  
.....  
Spring roles filled with confit duck, pickled cabbage, aromatic spices  
served with Hoi Sin dipping sauce

#### SEGUNDO - MAINS

##### Roast Chicken

Pechuga de pollo al corral, relleno de frutos secos, beicon, verduras  
de temporada, salsa de moscatel.  
.....  
Catalan christmas corral chicken breast, with dried fruits, bacon, seasonal  
vegetables n moscatel gravy.

##### Roast Beef

Rosbif con pudín de yorkshire, papas con grasa de pato y verduras de  
temporada jue al vino tinto  
.....  
Roast beef with yorkshire pudding, seasonl vegetable duck fat potatoes &  
red wine jue.

##### Roast Salmon

Salman rustida con col agridulce, salsa picante y pac choi al vapor  
.....  
Oven roasted salman, with sweet n sour cabbage, spicy sauce n steamed pak  
choi.

Infórmenos si tiene alguna alergia o requisitos dietéticos, nuestros platos están hechos en el  
sitio y pueden contener ingredientes traza. Todos los precios incluyen IVA.

# New Years Eve 7 Plates

## 95 Euros



### BUTTERNUT CREME

Crema de calabaza moscada cubierta con tocino crujiente y crema fresca

.....

Butternut squash creme topped with crispy bacon and creme fraiche

### CRUSTACIAN COCKTAIL

Cóctel de langostinos y centolla servido con salsa rosa maría de pimentón ahumado y tomates Raff

.....

Prawn & spider crab cocktail served with smoked paprika mary rose sauce and Raff tomatoes

### LUCKY DUCKY

Roles primavera rellenos de pato confitado, col en escabeche, especias aromáticas servidas con salsa Hoi Sin

.....

Spring roles filled with confit duck, pickled cabage, aromatic spices served with Hoi Sin dipping sauce

### RAZOR CLAMS

Navaja' al vapor con crema de coco, lichi chile y cilantro

.....

Steamed razar clam, with creamed coconut, lychee, chilli & coriander .

### SALMON TARTA

Tartar de salman y remolarcha con bunúelos de aguacate, y mayonesa de yuzu

.....

Salman & beetroot Tartare, with avocado beignets & yuzu mayonaise .

### SOLOMILLO

Solomillo de ciervo con col de bruselas, castañas, beicon y su salsa con moras

.....

Fillet of venison with brussle sprouts, chestnuts, bacon, venison gravy & black berries.

### POSTRES

Una selección de pastilleros recién salidos de nuestra panadería.

.....

A selection of pastires fresh from our bakery

**Copa de cueva - media botella de vino - 12 uvas incluidas**

**Glass of cave - half bottle of wine - 12 grapes included**

Infórmenos si tiene alguna alergia o requisitos dietéticos, nuestros platos están hechos en el sitio y pueden contener ingredientes traza. Todos los precios incluyen IVA..