MENÚ AÑO NUEVO Y REYES 2026
LA GOLETA

ENTRANTES FRÍOS:

Ensalada de langostinos con vinagreta de aguacate y caviar
Salmón marinado con miel y eneldo
Tartar de atún con aguacate y mango
Tarrina de foie mi-cuit con compota de manzana

ENTRANTES CALIENTES:

Ceps salteados con jamón ibérico
Chipirones “puntillita” a la andaluza con pimientos del padrón
Pulpo con ajos tiernos y verduras
Gambita roja de tarragona salteadas

PLATO PRINCIPAL:

Rodaballo estilo orio
Suprema de lubina al vinagre de sidra
Rape con salsa de puerros y azafrán
Entrecot de ternera con guarnición
Paletilla de cordero lechal con patata panadera
Milhojas de solomillo con foie manzana, setas y salsa de Oporto

POSTRE A ELEGIR
SURTIDO NAVIDEÑO

BODEGA

Blanco Naturalis DO. Terra Alta
Tinto l’Ocell DO. Montsant
Copa de cava Torelló fresh brut reserva
Refrescos y cervezas
Aguas minerales
Cafés e infusiones

85€
POR PERSONA