

H O T E L T R I A S

& RESTAURANT

MENU DE NADAL

Primer Plat/Primer plato

(a escollir/para escoger)

Amanida de verds amb figues, nous , formatge blau i vinagreta de taronja
Ensalada de verdes con granada, higos, nueces, queso azul y vinagreta de naranja

Escudella de galets amb mandonguilles i cigrons
“Escudella de galets” con albóndigas y garbanzos

Carpaccio de tonyina amb mango, cibulet i vinagreta de balsàmics
Carpaccio de atún con mango, cebollín y vinagreta de balsámicos

Crep farcit de bolets i crema de parmesà
Crepe relleno de setas y crema de parmesano

Segon Plat

(a escollir/para escoger)

Filet d'orada a la planxa amb cremós de pèsols i oli de gambes vermelles
Filete de dorada a la plancha con cremoso de guisantes y aceite de gambes rojas

Suquet de rap amb escamarlans i picada d'ametlles
Suquet de rape con cigalas y picada de almendras

Filet de porc amb salsa de Porto i puré truffat
Solomillo de cerdo con salsa de Oporto y pure trufado

Timbal d' anyell amb parmentier de moniatos i salsa Pedro Ximénez
Timbal de cordero lechal asado con parmentier de boniatos y salsa Pedro Ximénez

Postres

(a escollir/para escoger)

Xarrup de llimona
Sorbete de limón

Crema catalana cremada
Crema catalana quemada

Tronc de Nadal
Tronco de Navidad

Celler / Bodega

Tierra de pau tinto
Tierra de pau blanco

Copa de cava, Aigua mineral/Agua mineral
Cafè/Café, Turró i neules/turrón y barquillos

36,00€ IVA Inclòs/IVA incluido

HOTEL TRIAS

& RESTAURANT

CHRISTMAS – NÖEL MENU

Starters / Entrées

(To choose / À choisir)

Green Salad (with dried figs, walnuts, blue cheese, and orange vinaigrette)
Salade de verts (avec figues séchées, noix, fromage bleu et vinaigrette orange)

“Escudella” (soup) of pasta shells with meatballs and chickpeas
“Escudella” (Soupe) aux pâtes aux boulettes de viande et les pois chiches

Tuna Carpaccio with mango, chives and honey-soy vinaigrette
Carpaccio de thon avec mango, civette et vinaigrette de soja et miel

Mushroom crepes with Parmesan cheese cream
Crêpe farcie aux champignons à la crème de fromage parmesan

Main course / Plats Principal

(To choose / À choisir)

Grilled Gilthead bream fillet with creamy peas and red shrimp oil
Filet de dorade grillé avec petits pois crémeux et huile de crevette rouge

Suquet of monkfish with Norway lobsters and chopped almonds
Suquet de lotte aux langoustines et amandes hachées

Pork tenderloin with Oporto wine sauce and mashed potatoes with truffles
Filet de porc avec sauce Porto et purée de pommes de terre aux truffes

Lamb timbale with parmentier of sweet potato and Pedro Ximénez sauce
Timbale d’agneau avec Parmentier de patate douce à la sauce Pedro Ximénez

Desserts / Desserts

(To choose / À choisir)

Lemon Sorbet
Sorbet citron

Catalan Crème Brûlée
Catalan Crème Brûlée

Christmas log
Bûche de Noël

To Drink / À Boire

Tierra de pau tinto
Tierra de pau blanco

Glass of cava and mineral water / Verre de cava et eau minérale
Coffee/ Café, Touron and rolled wafers / touron et oublies

36,00€ VAT included/ TVA compris