



# Crosmas

MENU FIESTAS NAVIDEÑAS  
PARA GRUPOS Y EMPRESAS

## *Pica Pica*

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra.  
Jamón Ibérico.

Wellington de langostino con canel de guacamole mejicano y  
chutney de frutas de la pasión.

Esfera de rabo de toro crujiente con corazón de queso tetilla en  
cama de compota de pera y Martini blanco.

Volovanes rellenos de humus de alcachofas y foie con huevo de codorniz.

## *Segundo a escoger*

Solomillo de Bacalao con panaché de brunoise de verduritas al  
aroma de membrillo sobre mousse de queso idiazábal.

Entrecot de ternera a la brasa glaseado con mostaza antigua con  
mochis de patatas y cherry's confitados.

Paella de secreto ibérico con moixernons, cebolla de Figueras y  
puntas de alioli de ajo negro.

Pierna de cordero confitada con mantequilla de estragón y  
vino Priorat sobre puré de patatas rosas y chip's.

## *Postre a escoger*

Helado de turrón.

Coulant de chocolate.

## *Bebida*

Vino blanco: Gorgorito D.O. Rueda.

Vino tinto: Sectum Crianza D.O. Rioja.

Café.

40€

IVA INCLUIDO



# Crosmas

MENU FIESTAS NAVIDEÑAS  
PARA GRUPOS Y EMPRESAS

## *Pica Pica*

Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen extra.

Jamón Bellota cortado a mano.

Zamburiñas rellenas de brandada de bacalao y nube de gambas.

Arroz crujiente relleno de tartar de salmón con aguacate, mango y  
caviar de tobico.

Mini canalón de butifarra del perol, manzana ácida con cama de  
mermelada de tomate natural y albahaca.

## *Segundo a escoger*

Lingote de solomillo de ternera con mil hojas de patata y verduras  
con salsa de Oporto y crunch de tubérculos.

Suquet de medallón de rape con gambón, almejas y mejillones.

Arroz meloso de cordero de Extremadura con setas silvestres y  
corazón de alcachofas.

Cochinillo al estilo Segoviano con fingers de Yuca.

## *Postre a escoger*

Mousse de turrón.

Tiramisú.

Sorbete de limón.

## *Bebida*

Vino blanco: Marqués de Ulía D.O. Rueda

Vino tinto: Troies D.O. Montsant

Café.

49,50€

IVA INCLUIDO



# Crosmas

MENU FIESTAS NAVIDEÑAS  
PARA GRUPOS Y EMPRESAS

## *Pica Pica*

Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra.

Jamón bellota cortado a mano.

Tarrina de foie micuit con frutos rojos y sus tostaditas.

Tartar de atún con daditos de aguacate, mango,

huevas de tobico, y tostaditas de sésamo.

Dúo de closcada con reducción de carabineros.

## *Segundo a escoger*

Chuletón a la brasa tomahawk (min. 2 personas).

Solomillo con foie (opcional con salsa de oporto).

Paella del Sr Peralada sobre carpaccio de gambón con  
puntos de alioli de ajo negro.

Lenguado a la plancha con gambas al ajillo sobre base  
de medallones de patata planchada.

Caldoso imperial con gamba roja.

## *Postre a escoger*

Cúpula de mousse de fruta de la pasión.

Texturas de chocolate.

## *Bebida*

Vino blanco: la charla - d.o. Rueda.

Vino tinto: vina pomal crianza - d.o. Rioja.

Café.

60 €

IVA INCLUIDO