



# Menú Navidad

2025



## **Aperitivo de bienvenida**

Bombón de foie mi cuit con un gelée de chocolate blanco

Anchoa del cantábrico en una fina tostadita

## **Primero a escoger**

Escudella de la abuela María con pelota, galets y carne de la olla

Pata de pulpo con parmentier de boniato, pimientón dulce y escamas de sal negra

Canelón relleno de rustido de carne de la olla con bechamel trufada y parmesano Reggiano

## **Segundo a escoger**

Suquet de pescado con cigala y gamba de la lonja de Arenys con mejillones y almejas

Pollo rustido con ciruelas, orejones, setas de temporada, alcachofas y piñones

## **Postre**

Flor de chocolate rellena de nata y mascarpone con frutas

**60€ p.p**



## **Bebida**

Vino negro Indispensable D.O Empordan  
Vino blanco Ojo plato D.O Rueda  
Agua y refresco

1 botella (cada 3 personas)  
2 refrescos (por persona)

## **Información**

Hay que tener en cuenta que la comida se servirá a partir de las 13.00 h. Toda aquella persona que tenga alergia y/o intolerancia a cualquier alimento, debe avisarle a nuestro personal en el momento de la reserva

## **Reservas**

Para guardar una mesa se deberá abonar el 50% del total de la reserva, de esta forma quedará formalizada

Podrán realizar la reserva a través de nuestro email o teléfono de contacto, por llamada o whatsapp  
[deliriogastrobar@gmail.com](mailto:deliriogastrobar@gmail.com)

676 280 267 / 931 819 127