



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, pimentón 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 whatssap
deliriogastrobar@gmail.com

676 280 267 / 931 819 127