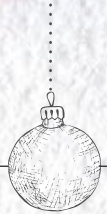


# Navidad y San Esteban



## APERITIVO

Langostino crujiente con curry verde  
Carpaccio de presa ibérica, crumble salado de olivas y piparra encurtida  
Uramaki de foie micuit, lámina de Nebraska y aceite de trufa

## ENTRANTE

Ensalada de colas de gamba confitadas con cítricos, sobre "timbal" de tubérculos a la vinagreta de tomate, piñones y albahaca

Canelones artesanos de pollo de corral, bechamel trufada y jugo de rustido

## PRINCIPALES

Arrocito Mar y Montaña de cigala, ceps, costilla y romero quemado

Cochinillo deshuesado y prensado con su piel crujiente, cremoso de manzana reineta y emulsión de ruibarbo

## PRE POSTRE

Sorbete de hierbas ibicencas y lima

## POSTRE

Mousse de almendras y "crunchy" de avellana

## BODEGA

Vino Blanco Salceda Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino tinto Viña Real Crianza (D.O.C. Rioja)  
Espumoso Perelada Brut Reserva (D.O. Cava)  
Turrone y neulas

PRECIO POR PERSONA **MENÚ 60€**



# Menú Infantil Navidad, San Esteban y Fin de Año

## APERITIVO

Pan con tomate  
Jamón  
Surtido de chips  
Croqueta CBC

Canelón rustido de bechamel y queso gratinado

## ENTRANTE

Solomillo a la brasa con patatejas a la sartén

## POSTRE

Coulant de chocolate y helado de vainilla  
Helado al gusto

PRECIO POR PERSONA **MENÚ 36€**



# Fin de año



Cocktail de Autor

## APERITIVO

Air baguette con virutas de Jamón de bellota  
Uramaki de langostino en tempura, mayonesa picante, aguacate, salmón soasado y furikake  
Ceviche de corvina, leche de tigre, cebolla roja y choclos  
Bombón de foie con geleé de violetas

## ENTRANTE

Crema de bogavante, gamba confitada al lemon grass y muselina de azafrán

## PRINCIPAL

Solomillo de Vaca Vieja a la brasa, salteado de "bolets", cremoso de celery, mini verduras braseadas y salsa de trufa negra

## PRE POSTRE

Sorbete de Lima con sisho y sake

## POSTRE

Mousse de chocolate blanco, núcleo de mango y "quenelle" de Gianduja

## BODEGA

Vino Blanco Salceda Verdejo (D.O. Rueda)  
Vino Tinto Viña Real Crianza (D.O.C. Rioja)  
Espumoso Raventós i Blanc Gran Reserva de la Finca (Conca del Riu Anoia)  
Cotillón y Uvas de la suerte

PRECIO POR PERSONA **MENÚ 100€**

(El precio incluye espectáculo y cotillón)



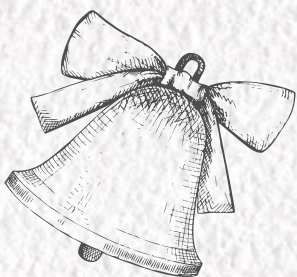




CBC Casanova Beach Club ubicado en pleno Paseo Marítimo de Castelldefels es un Restaurant & Beach Club que apuesta por la gastronomía de fusión en un entorno privilegiado frente al mar.

Más de 1.000 metros cuadrados destinados a disfrutar de la gastronomía y del ocio más selecto de Castelldefels, bajo una arquitectura cuidada hasta el último detalle. CBC Casanova Beach Club cuenta con el restaurante con capacidad para más de 100 comensales y con el chiringuito "El Vermut de Casanova" donde el concepto finger food se convierte en una excelente opción para aquellos que desean disfrutar de la piscina.

Después de las cenas, CBC Club abre sus puertas para poner ritmo a las noches de Castelldefels con DJ's de primer nivel y actuaciones musicales que maridan con cócteles y copas hasta las 3:30h.



También disfruta la navidad en...



Carrer dels Tellinaires, 39  
08850 Gavà, Barcelona, España

**Horario:**

De lunes a domingo de 13:00h a 16:30h  
Viernes y sábado noche de 20:30h a 23:30h

**Reservas:**

936 332 058

lancasterbeach@grupolancaster.com



EMBARCADERO

Playa Ribera de San Pedro, 1-9  
08860 Castelldefels, Barcelona, España

**Reservas:**

938 597 288



**Reservas:**

617 498 130/936 657 095

Paseo Marítimo, 297  
08860 Castelldefels (Bcn)  
t. 936 657 095

www.grupolancaster.com  
cbc@grupolancaster.com



# MENÚS NAVIDAD 2019-2020

