



Navidad y San Esteban



Aperitivos

Chupito de crema de "Nyameras" y azafrán
Croqueta de jamón de bellota con puré de manzana y sisho

Entrantes

Canelones de carne asada con bechamel de foie y gratinados al parmesano
Ensalada de jamón de pato, melón osmotizado al Oporto y vinagreta de piñones
Ventresca de atún en aceite, patata confitada, surtido de mini tomates, olivas kalamata y aceite de eneldo



Principal

Arrocito de gamba roja, presa ibérica y alcachofa
Entrecote de vaca vieja, salsa pimienta de Sechuan y mosaico de verduras braseadas
Corvina al horno, "suquet" de almejas con ñoras, almendras y patatejas



Postres

Sorbete de Gin Tonic
Piña confitada, sopa de coco y helado de ron
Chocolate en texturas

Bodega

Vino Blanco Viore Verdejo (D.O. Rueda)
Vino tinto Monte Real Crianza de la Familia (D.O. Rioja)
Espumoso CVM LAUDE Brut Nature Reserva (D.O. Cava)

Turrone y Neulas



50 € (IVA INCLUIDO)

Fin de año



Aperitivos

Piruleta de codorniz con jugo de ceps
Dado de foie hecho en casa con praliné de almendras y avellanas
Brocheta de gamba, mango, sésamo y kimchi
Crema de cangrejo azul y caviar de Mújol

Entrante

Ensalada de trio de quinoas, tartar de salmón y brotes tiernos a la vinagreta de eneldo fresco

Principal

Solomillo de ternera, salsa de merlot, parmentier trufado, "Ous de Reig" confitados y espárragos trigueros

Postre

Chocolate blanco y caramelo toffee, crema inglesa de haba tonka y gelée de café

Bodega

Vino Blanco Viore Verdejo (D.O. Rueda)
Vino Tinto Monte Real Crianza de la Familia (D.O. Rioja)
Espumoso CVM LAUDE Brut Nature Reserva (D.O. Cava)

Cotillón

Uvas de la suerte

Dj

75 € (IVA INCLUIDO)



Día de Reyes

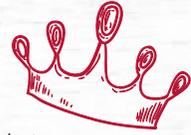


Aperitivo

Buñuelos caseros de bacalao sobre confitura de tomate

Entrantes

Ensalada de gambas langostineras a la vinagreta de tomate, albahaca y piñones
Crema de ceps con huevo poché a baja temperatura y aceite de trufa
Raviolis de pasta fresca rellenos de mascarpone a la salsa de almendras tostadas
Tiradito de salmón, leche de tigre, mango y cebolla encurtida



Principal

Paella de marisco perelada
Tataki de entrecote de vaca vieja, verduritas salteadas al wok y salsa teriyaki
Lomo de corvina al horno tradicional con su picada de almendras y aroma de vino blanco verdejo
Costillas de cabrito empanadas, patatas fritas naturales, pimientos del padrón y mayonesa de kimchi



Postre

Roscón de Reyes

Bodega

Vino Blanco Viore Verdejo (D.O. Rueda)
Vino Tinto Monte Real Crianza de la Familia (D.O. Rioja)
Espumoso CVM LAUDE Brut Nature Reserva (D.O. Cava)

40 € (IVA INCLUIDO)



Situado en Gavà Mar, dentro del edificio del prestigioso gimnasio ÁCCURA y con unas preciosas vistas al mar, nuestro restaurante ofrece un lugar especial donde disfrutar de una deliciosa oferta gastronómica que va desde una carta mediterránea de día y noche (viernes y sábados) a un sano menú de mediodía dirigido a los amantes de la dieta saludable.

Por entorno, instalaciones y cocina, el Lancaster Beach Club es el local perfecto para celebrar cualquier tipo de evento, desde una jornada de team building, una exclusiva boda o las fiestas navideñas.

Tenemos menús para llevar



También disfruta la navidad en

CBC

Casanova Beach Club

Passeig Marítim, 297
08860 Castelldefels
Barcelona, España

Reservas:

672 728 192 / 936 657 095
cbc@grupolancaster.com



EMBARCADERO

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

Reservas:

938 597 288



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



Menús Navidades 2019-2020

