









EMBARCADERO

MENÚ NAVIDAD Y SAN ESTEBAN

APERITIVO

Langostino crujiente con romesco marino    

Coca de foie mi-cuit, mango y ratafía  

Cremita de "Ceps" y "Rovellons" con tartar de fuet de Vic 

ENTRANTE

Sopa de "Galets" con su pelota y "Carn d'olla"   

○

Canelón de fiesta Mayor bechamel trufada y jugo de rustido    

PRINCIPAL

Arroz del "Senyoret" con gamba roja y alcachofas del Prat     





○

Entrecot de vaca vieja con salsita ligera de pimientas y verduritas del "Parc agrari" 

PRE POSTRE

Sorbete de fresa, manzana y albahaca

POSTRE

Pasión por el chocolate    

BODEGA
















Vino blanco Indispensable Blanc (D.O. Empordà)

Vino tinto Viña Real Crianza (D.O.C. Rioja)

Espumoso Stars Brut Nature (D.O. Cava)

Turrones y neulas (Gluten)

Precio por persona 60€

 Gluten  Lactosa  Huevo  Sésamo  Moluscos  Sulfitos  Cacahuete  Soja
 Crustáceos  Frutos secos  Vegano  Mostaza  Pescado  Apio  Altramuces



EMBARCADERO

MENÚ FIN DE AÑO 2021

APERITIVO

Ostra del Delta del Ebro con caviar de soja 🐚

Virutas de Jamón de bellota 🌿

Salmón marinado estilo Embarcadero con tártara de estragón 🐟 🥚 🧪 🍷

Bombón de foie con avellanas y praliné salado 🥜

Buñuelo de gamba roja de Vilanova 🦀 🍷 🌿 🥚

ENTRANTE

Hojas de invierno con Langostinos de Vinarós, cecina, naranja y

vinagreta de almendras garrapiñadas 🦀 🧪 🥜

PRINCIPAL

Solomillo de ternera, salsa de trufa, patata rosti y cebollita glaseada 🍷 🍷

PRE POSTRE

Sorbete cítrico con menta y Moët

POSTRE

Rocher de chocolate y avellanas 🌿 🍷 🥚 🥜

BODEGA

Vino blanco Viña Salceda (D.O. Rueda)

Vino tinto Viña Real Crianza (D.O.C. Rioja)

Espumoso Stars Brut Nature (D.O. Cava)

Uvas de la Suerte y cotillón

Precio por persona 100€

🌿 Gluten 🍷 Lactosa 🥚 Huevo 🌿 Sésamo 🐚 Moluscos 🧪 Sulfitos 🥜 Cacahuete 🍷 Soja
🦀 Crustáceos 🥜 Frutos secos 🌿 Vegano 🍷 Mostaza 🐟 Pescado 🌿 Apio 🥚 Altramuces



EMBARCADERO

MENÚ INFANTIL

APERITIVO

Virutas de Jamón y pan con tomate 🌿

Chips de la casa

Croquetas de "Carn d'Olla" 🌿 🥚 🍷

ENTRANTE

Canelones de rustido gratinados con polvo de parmesano 🌿 🥚 🍷

PRINCIPAL

Solomillo de ternera con patatejas a la sartén (150 gr.) 🌿

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla 🍷 🌿 🥚

○

Helado al gusto 🥚 🍷

Precio por persona 36€

(Máximo 12 años)

🌿 Gluten 🍷 Lactosa 🥚 Huevo 🌿 Sésamo 🍷 Moluscos 🍷 Sulfitos 🌿 Cacahuete 🍷 Soja
🦀 Crustáceos 🍷 Frutos secos 🌿 Vegano 🍷 Mostaza 🐟 Pescado 🌿 Apio 🍷 Altramuces