



















## MENÚ NAVIDAD Y SAN ESTEBAN 2021







### APERITIVO

Cremita de marisco con espuma de almendras       
Gyoza crujiente de ibérico y shitake con salsa Teriyaki    







### ENTRANTES

Canelones de rustido con bechamel de foie y parmesano gratinado    
Hojas de invierno con Salmón ahumado, aguacate y granada a la vinagreta de miel y eneldo    
Sopa de Galets con "Carn d'Olla"   


### PRINCIPAL

Arroz de pulpo y "Ceps" al aroma de romero     
Entrecot de vaca con salsa de trufa, graten de patata, cebollitas y verduritas bien tratadas   
Tourendó de rape envuelto en velo ibérico, parmentier de patata y "Rovellons" salteados  

### POSTRES

Sorbete de limón licuado al cava   
Chocolate en texturas     
Nuestra tarta de queso  

### 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 € por persona**

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

**Lancaster**  
ACCURA BEACH RESTAURANT

## MENÚ AÑO NUEVO 2022

### APERITIVO

Croqueta de gamba roja con alioli marino 🌿 🍷 🥚 🦀

### ENTRANTE

Canelón XXL de foie y setas a la bechamel de jamón, jugo de rustido y chips de alcachofas 🌿 🍷

Crema de galeras, twister crujiente de langostinos y muselina de azafrán 🦀 🌿 🍷

Coca de "recapte" con escalivada, calçots y romesco con mini brotes de ensalada 🌿 🍷 🧪

Carpaccio de ternera trufado, lascas de parmesano, tomate seco y hojitas de rúcula 🍷

### PRINCIPAL

Arroz Mar y Montaña de Rape, alcachofas del "Parc Agrari del Baix Llobregat" y

lascas de secreto ibérico 🐟 🦀 🍷

Solomillo de vaca, reducción de PX, puré de celeri y verduras de temporada braseadas 🧪 🍷 🍷

Morro de bacalao confitado, cremita de guisantes, tirabeques escaldados y  
espuma de ajo negro 🐟 🍷

Lingote de cochinillo deshuesado y prensado con chutney especiado de pera y cremoso  
de boniato 🧪 🍷

### POSTRES

Coulant de chocolate y dulce de leche con terciopelo de mango 🌿 🥚 🍷

Sorbete de Gin Tonic

Sopita fresca de lichis con mosaico de frutas tropicales

Pan y bebida

**45 € por persona**

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



## MENÚ REYES 2022

### APERITIVO

Croqueta de jamón como de la abuela 🌿 🥚 🍷

### ENTRANTES

Ensalada de tomate con lascas de ventresca de atún, olivas Kalamata y cebolla tierna 🐟

Crema de Patata, huevo poché a baja temperatura y aceite de trufa 🥚 🍷

Pasta fresca rellena de burrata a la putanesca 🌿 🥚 🍷 🐟 🧪

Carpaccio de bacalao sobre culis de tomate, sal de olivas negras y hojitas de canónigos 🐟

### PRINCIPAL

Paella de marisco Perelada 🐟 🦀 🍷 🥚

Tataki de ternera, verduritas salteadas y salsa teriyaki 🌿 🍷

Lomo de corvina al horno tradicional con picada de almendras, aroma de vino blanco y romero 🐟 🍷 🧪

Costillas de cabrito empanadas, patatas fritas naturales, pimientos del padrón y mayonesa de kimchi 🌿 🥚

### POSTRES

Roscón de Reyes relleno de Nata 🌿 🥚

**40 € por persona**

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



## 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.) 🌿

### POSTRES

Brownie de chocolate con helado de vainilla 🥛 🌿 🥚 🥛

o

Helado al gusto 🥛 🥛

**30 € por persona**

(Máximo 12 años)

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