

# Menú Nit de Nadal, Nadal i Sant Esteve

## Aperitiu Nadalenc

Mil fulls de formatge i codony  
Broqueta de llagostí amb tomàquet i oliva negra  
Croqueta de pernil amb bufanda de pernil  
Vieira farcida i gratinada  
Degustació d'escudella amb pilota i galets

## Primers plats

Carpaccio de filet de vedella amb brots tendres i grana padano  
Assortiment d'ibèrics amb pernil, llom, salsitxó, xoriço, formatge anyenc i pa de vidre  
Mariscada freda de llagostins, escamarlà, "cañailles, cloïsses i musclo.  
Crema de marisc i crustacis amb suculets acompanyaments  
Canelons de nadal de la iaia Joaquina amb aroma de vi ranci

## Segons plats

Capó guisat de forma tradicional amb fruits secs  
Tbone cuinat al nostre Jospet amb carbó d'alzina  
Peix de llotja amb llagostí, escamarlà i cloïsses estil marinera  
Bacallà en salsa verda, cloïsses i espàrrecs

## Menú infantil (39€)

Combo de caneló gratinat, croquetes, ribs de porc i patates

## Postres

Postres nadalenc seleccionat pel nostre Xef

## I pel café

Torrans i neules la Nit de Nadal, Nadal i Sant Esteve.  
El 6 de Gener... Tortell de Reis

## Celler especial de Nadal

Aigües minerals, Refresc, Cerveses  
Vi blanc Raimat Clamor. Vi Negre Raimat Clamor.  
Cava Codorniu Prima Vides Brut.  
Café e infusions.

\*\*\*

Preu per persona: 74€

RESERVES 93.724.40.00 o [hotelurpi@hotelurpi.com](mailto:hotelurpi@hotelurpi.com)