

**Menú de Nochebuena**  
**Menú de la nit de Nadal**  
*Christmas Eve Menu*

**APERITIVO · APPETIZER**

CEVICHE DE ZAMBURIÑAS  
*Scallops ceviche*

LANGOSTINOS A LA SAL ESTILO DENIA CON MAHONESA DE ALGAS  
*King prawns with seaweed mayonnaise*

**MENÚ · MENU**

ENSALADA DE CANONIGOS CON GAMBAS, FOIE, FRUTA SECA Y VINAGRETA DE MANZANA MIEL Y PIÑONES  
*Canon salad with prawns, foie gras, dried fruit, honey vinaigrette and pine nuts*

CALAMARES RELLENOS DE RATATOUILLE EN SU TINTA CON  
SALSA MARINERA E HINOJO  
*Stuffed squids with ratatouille in its ink with seafood sauce and fennel*

SOLOMILLO DE TERNERA DE GIRONA CON SALSAS DE TRUFA  
NEGRA, REBOZUELOS Y PARMENTIER DE CHIRIVÍA  
*Veal tenderloin with black truffle sauce, chanterelles and parsnip parmentier*

**POSTRE · DESERTS**

BIZCOCHITO DE MANZANA CON HELADO DE TURRÓN Y CHOCOLATINA DE PISTACHOS  
*Apple sponge cake with nougat ice cream and pistachio chocolate*

NEULAS Y TURRONES  
*Wafers "Neulas" and Nougats*

**BODEGA · CELLAR**

Santes D.O Montsant  
Verdeo D.O Rueda  
Quike D.O Catalunya  
Signat Brut Nature D.O Cava

Precio 69€ IVA Incluido / Tax Included



*Menú Vegano de Nochebuena*  
**Menú Vega de la nit de Nadal**  
*Vegan Christmas Eve Menu*

**APERITIVO · APPETIZER**

TARTAR DE TOMATE MARINADO CON FRUTOS ROJOS Y TRIGO FRESCO  
*Marinated tomato tartare with red berries and fresh wheat*

POKE BOWL DE QUINOA, AGUACATE, FRUTA SECA, DRESSING DE SOJA Y SÉSAMO  
*Poke bowl of quinoa, avocado, dried fruit, soy dressing and sesame*

**MENÚ · MENU**

SOPA DE SETAS CON LASCAS DE TRUFA NEGRA  
*Mushrooms soup with black truffle slices*

TIMBAL DE VERDURAS BRASA CON HUMMUS DE BONIATO Y CASTAÑAS  
*Grilled vegetable timbale with sweet potato and chestnut hummus*

RISOTTO DE CALABAZA Y ESPARRAGOS CON VINO TINTO Y YOGUR DE SOJA  
*Pumpkin and asparagus risotto with red wine and soy yogurt*

**POSTRE · DESERTS**

COULANT DE CHOCOLATE VEGANO CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA  
*Vegan chocolate coulant with bitter orange ice cream*

NEULAS Y TURRON VEGANO  
*Vegan wafers "Neulas" and Nougats*

**BODEGA · CELLAR**

Santes D.O Montsant  
Verdeo D.O Rueda  
Quike D.O Catalunya  
Signat Brut Nature D.O Cava

Precio 69€ IVA Incluido / Tax Included



Menú de Navidad - Menú de Nadal - Christmas Menu




APERITIVO · APPETIZER

LANGOSTINOS A LA SAL CON MAHONESA DE ALGAS · King prawns in salt with seaweed mayonnaise

TARTAR DE TOMATE MARINADO CON FRUTOS ROJOS Y TRIGO FRESCO   
*Marinated tomato tartare with red berries and fresh wheat*

PRIMEROS A ELEGIR · STARTERS TO CHOOSE

CANELONES DE NAVIDAD TRUFADOS · Truffled christmas cannelloni

CANELONES DE VERDURAS · Vegetable cannelloni 

SOPA DE SETAS CON GALETS · Mushrooms soup with gallets pasta 

TERRINA DE FOIE AHUMADO CON ENSALADITA DE BROTES VERDES  
*Smoked foie with green sprout salad*

POKE BOWL DE QUINOA, AGUACATE, FRUTA SECA, DRESSING DE SOJA Y SÉSAMO   
*Poke bowl of quinoa, avocado, dried fruit, soy dressing and sesame*

SEGUNDOS A ELEGIR · MAIN COURSE

ARROZ CREMOSO DE CALABAZA Y ESPARRAGOS CON YOGURT DE SOJA Y VINO TINTO   
*Pumpkin and asparagus creamy rice with soy yogurt and red wine*

TIMBAL DE VERDURAS BRASA CON HUMMUS DE BONIATO Y CASTAÑAS   
*Grilled vegetable timbale with sweet potato and chestnut hummus*

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO CON PATATAS ASADAS Y CEBOLLITAS  
*Roasted shoulder kid lamb with potatoes and baby onions*

COQUELETE RELLENA ASADA CON FRUTOS SECOS Y CIRUELAS PASAS  
*Roasted stuffed Coquette with dried fruits and prunes*

TRONCO DE MERLUZA DE PINCHO A LA BRASA CON REFRITO DE AJOS Y GULAS  
*Grilled hake with garlic and eels*

POSTRE · DESERTS

BISCUIT HELADO DE HIGOS SECOS CON CHOCOLATE CALIENTE · Biscuit ice cream of dried figs with hot chocolate

CHEESECAKE DE RICOTA CON MERMELADA DE MIRTILLO · Ricotta cheesecake with Mirtilo jam

PANACOTA DE MARACUYÁ CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y PISTACHOS  
*Passion fruit panacota with crunchy chocolate and pistachios*

COULANT DE CHOCOLATE VEGANO CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA   
*Vegan chocolate coulant with bitter orange ice cream*

PIÑA CARAMELIZADA CON HELADO DE COCO Y NUECES GARRAPIÑADAS   
*Caramelized pineapple with coconut and walnut ice cream*

BODEGA · CELLAR

Santes D.O Montsant

Verdeo D.O. Rueda

Quike D.O Catalunya

Signat Brut Nature D.O Cava

Precio 58€ IVA Incluido / Tax Included



**Menú infantil de Navidad**  
**Menú infantil de Nadal**  
*Christmas children's menu*

**APERITIVO · APPETIZER**

ROLLITOS DE SALMÓN AHUMADO RELLENOS DE QUESO PHILADELPHIA Y PIÑA  
*Salmon rolls stuffed with cheese and pineapple*

CALAMARES A LA ROMANA  
*Fried Squids "Romana Style"*

**PRIMEROS A ELEGIR · STARTERS TO CHOOSE**

CANELONES DE NAVIDAD GRATINADOS  
*Christmas canelloni*

ESCUDELLA CON GALETS  
*Christmas soup with gallets pasta and meatballs*

CROQUETAS DE POLLO  
*Chicken croquettes*

**SEGUNDOS A ELEGIR · MAIN COURSE**

HAMBURGUESA BLACK ANGUS CON PATATAS FRITAS Y SALSA BARBACOA  
*Black Angus burger with fried potatoes and BBQ sauce*

POLLO RELLENO DE JAMON Y QUESO CON CHIPS DE BONIATO  
*Chicken stuffed with ham and cheese with sweet potato chips*

FINGERS DE MERLUZA CON PARMENTIER DE PATATA  
*Hake fingers with potato parmentier*

**POSTRE · DESERTS**

FLAN DE COCO CON CAMELO  
*Coconut flan with caramel*

MOUSSE DE YOGURT CON LACASITOS  
*Yogurt mousse with lacasitos*

HELADO DE VAINILLA CON CHOCOLATE CALIENTE  
*Vanilla ice cream with hot chocolate*

REFRESCOS  
*Soft drinks*

**Precio 32€ IVA Incluido / Tax Included**

# Menú de San Estevan - Menú de Sant Esteve - Special St.Esteve Menú



## APERITIVO · APPETIZER

LANGOSTINOS A LA SAL CON MAHONESA DE ALGAS · *King prawns in salt with seaweed mayonnaise*

TARTAR DE TOMATE MARINADO CON FRUTOS ROJOS Y TRIGO FRESCO   
*Marinated tomato tartare with red berries and fresh wheat*

## PRIMEROS A ELEGIR · STARTERS TO CHOOSE

CANELONES DE NAVIDAD TRUFADOS · *Truffled christmas cannelloni*

CANELONES DE VERDURAS · *Vegetable cannelloni* 

SOPA DE SETAS CON GALETS · *Mushrooms soup with gallets pasta* 

TERRINA DE FOIE AHUMADO CON ENSALADITA DE BROTES VERDES  
*Smoked foie with green sprout salad*

POKE BOWL DE QUINOA, AGUACATE, FRUTA SECA, DRESSING DE SOJA Y SÉSAMO   
*Poke bowl of quinoa, avocado, dried fruit, soy dressing and sesame*

## SEGUNDOS A ELEGIR · MAIN COURSE

ARROZ CREMOSO DE CALABAZA Y ESPARRAGOS CON YOGURT DE SOJA Y VINO TINTO   
*Pumpkin and asparagus creamy rice with soy yogurt and red wine*

TIMBAL DE VERDURAS BRASA CON HUMMUS DE BONIATO Y CASTAÑAS   
*Grilled vegetable timbale with sweet potato and chestnut hummus*

PALETILLA DE CORDERO AL HORNO CON PATATAS ASADAS Y CEBOLLITAS  
*Roasted shoulder kid lamb with potatoes and baby onions*

COQUELETE RELLENA ASADA CON FRUTOS SECOS Y CIRUELAS PASAS  
*Roasted stuffed Coquette with dried fruits and prunes*

TRONCO DE MERLUZA DE PINCHO A LA BRASA CON REFRITO DE AJOS Y GULAS  
*Grilled hake with garlic and eels*

## POSTRE · DESERTS

BISCUIT HELADO DE HIGOS SECOS CON CHOCOLATE CALIENTE · *Biscuit ice cream of dried figs with hot chocolate*

CHEESECAKE DE RICOTA CON MERMELADA DE MIRTILLO · *Ricotta cheesecake with Mirtilo jam*

PANACOTA DE MARACUYÁ CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE Y PISTACHOS  
*Passion fruit panacota with crunchy chocolate and pistachios*

COULANT DE CHOCOLATE VEGANO CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA   
*Vegan chocolate coulant with bitter orange ice cream*

PIÑA CARAMELIZADA CON HELADO DE COCO Y NUECES GARRAPIÑADAS   
*Caramelized pineapple with coconut and walnut ice cream*

## BODEGA · CELLAR

Santes D.O Montsant

Verdeo D.O. Rueda

Quike D.O Catalunya

Signat Brut Nature D.O Cava

Precio 58€ IVA Incluido / Tax Included

Fin de Año 2020 · Cap d'Any 2020  
New Year's Eve Dinner 2020

APERITIVO · APPETIZER

CARNE DE CENTOLLO CON CAVIAR DE SALMÓN Y SALSA TZATZIKI  
*Crab meat strudel with Caviar and Tzatziki sauce*

LANGOSTINOS A LA SAL ESTILO DENIA CON MAHONESA DE ALGAS  
*King prawns in salt with seaweed mayonnaise*

MONTADITO DE FOIE SOBRE TORRIJA DE BRIOCHE Y COMPOTA DE MANZANA  
*Foie on a french toast and apple sauce*

MENÚ · MENU

SASHIMI DE VIEIRAS CON ACEITE DE COCO, KEFIR DE LIMA, JENJIBRE Y CAVIAR DE ARENQUE "AVRUGA"  
*Sashimi with scallops with coconut oil, lime kefir, ginger and herring caviar "Avruga"*

BOGAVANTE A LA BRASA CON ARROZ CREMOSO AHUMADO Y TRUFA DE INVIERNO  
*Grilled lobster with creamy smoked rice and winter truffle*

Granizado de Bellini / *Bellini sorbet*

MAGRET DE OCA DE LANDES CON CIRUELAS PASAS MARINADAS EN  
ARMAGNAC, CEBOLLITAS Y CASTAÑAS GLASEADAS  
*Landes goose breast with Armagnac-marinated prunes, small onions and glazed chestnuts*

POSTRE · DESSERT

GRATINADO DE FRUTOS ROJOS CON SABAYÓN DE VINO MARSALA  
*Red berry gratin with marsala wine sabayon*

UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN

*New Year's Eve grappes and Party bag*

Cafes e infusiones · *Coffee and infusions*

BODEGA · CELLAR

Senat del Montsant D.O Montsant  
Pazo das Bruixas D.O Rias Baixas  
Jean Leon 3055 Rose D.O Penedés  
G.H Mumm Cordon Rouge o Recaredo Terrers Brut Gran Reserva

Una copa · *One Long Drink*

Precio: 185€  
250€ primera línea

IVA incluido / Tax included

mb|Mirabé

Fin de Año 2020 · Cap d'Any 2020

*New Year's Eve Dinner 2020*

OPCIÓN VEGANA · VEGAN OPTION

APERITIVO · APPETIZER

TARTAR DE TOMATE MARINADO CON FRUTOS ROJOS Y TRIGO FRESCO

*Marinated tomato tartare with red berries and fresh wheat*

BABA GANOUSH

*Baba Ganoush*

MENÚ · MENU

ENSALADA DE ALGAS WAKAME CON AGUACATE, PEPINO, VINAGRETA DE MIEL, YUZU Y PIPAS DE CALABAZA

*Wakame salad with avocado, cucumber, honey vinaigrette, Yuzu and pumpkin seeds*

RAVIOLON DE KALE, VERDURITAS Y REBOZUELOS

*Roasted vegetable cannelloni with chanterelles mushrooms and truffle sauce*

Granizado de Bellini · Bellini sorbet

ARROZ CREMOSO DE SETAS Y TRUFA NEGRA CON SEITÁN A LA PLANCHA Y SALSA DE CIRUELAS

*Roasted vegetable cannelloni with chanterelles mushrooms and truffle sauce*

POSTRE · DESSERT

COULANT DE CHOCOLATE CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA

*Chocolate coulant with coffee and Bitter Orange jam*

UVAS DE LA SUERTE CON COTILLÓN

*New Year s Eve grappes and Party bag*

BODEGA · CELLAR

Senat del Montsant D.O Montsant

Pazo das Bruixas D.O Rias Baixas

Jean Leon 3055 Rose D.O Penedés

G.H Mumm Cordon Rouge o Recaredo Terrers Brut Gran Reserva

Una copa · One Long Drink

Precio: 185€  
250€ primera línea

IVA incluido / Tax included

Fin de Año 2020 · Cap d'Any 2020  
New Year's Eve Dinner 2020

MENÚ INFANTIL ·

CHILDREN'S MENU

APERITIVO · APPETIZER

ROLLITOS DE SALMÓN AHUMADO RELLENOS DE QUESO PHILADELPHIA Y PIÑA  
*Salmon rolls stuffed with cheese and pineapple*

CALAMARES A LA ROMANA  
*Fried Squids "Romana Style"*

MENÚ · MENU

ESPAGUETIS SALTEADOS CON GAMBAS, SOFRITO DE TOMATE Y ALBAHACA  
*Spaghetti sauteed with prawns, tomato and basil*

FINGERS DE MERLUZA CON PARMENTIER DE PATATA  
*Hake fingers with potato parmentier*

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON CHIPS DE BONIATO  
*Grilled beef tenderloin with sweet potato chips*

POSTRE · DESSERT

TARTA SACHER CON HELADO DE VAINILLA Y LACASITOS  
*Sacher cake with vanilla ice cream and Lacasitos*

GOLOSINAS  
*Candies*

NEULAS Y TURRONES  
*Wafers "Neulas" and Nougats*

REFRESCOS  
*Soft Drinks*

Precio: 90 € IVA incluido / Tax included

