

MENÚ DE NADAL I SANT ESTEVE

PER COMENÇAR

Pica pica de Nadal, truita fumada, foie i torraderes

TOT SEQUIT

Sopa de Galets amb pilota

o

Amanida amb pernil d'ànec, avellanes i raïm

PER CONTINUAR

Xai al forn amb mel i llimona,ó

Capó farcit de Nadal,ó

Magret d'ànec a la taronja,ó

Lingots de filet de vedella a la brasa, ó

Lloms de truita de riu amb salsa d'avellanes i bolets,ó

Canelons de verdures o bolets amb beixamel trufada

LES POSTRES

Crumble de poma

Intens de xocolata

Pinya natural amb crema catalana

Gelat de turró

INCLOU

1 ampolla de vi (cada 3 pax)

1 ampolla de cava (cada 4 pax)

Pa, aigua i cafè

65 € IVA incl.



MENÚ DE NADAL I SANT ESTEVE

PARA EMPEZAR

Pica pica de Navidad, trucha ahumada, foie i tostaditas

COMO ENTRANTE

Sopa de Galets con pelotas de carne

o

Ensalada de jamon de pato, avellanas y uvas

A CONTINUACION

cordero al horno con miel y romero, ò

Capón relleno, ò

Magret de pato a la naranja, ò

Lingotes de filete de ternera a la brasa, ò

Lomos de trucha de rio con salsa avellanas y setas, ò

Canelones de verduras o setas y bechamel trufada

LOS POSTRES

Crumble de manzana

Intenso de chocolate

Piña natural con crema catalana

Helado de Turrón

INCLOU

1 botella de vino (cada 3 pax)

1 botella de cava (cada 4 pax)

Pan, agua y café

65 € IVA incl.



MENÚ CHRISTMAS DAY AND SANT ESTEVE

PARA EMPEZAR

Appetizter with foie and smoked trout

STARTED

Galets Soup with meat

o

Salad with nuts , duck ham and raisins

AS A MAIN COURSE

Baked lamb whith honey and rosemary ,ò

Stuffed chicken,ò

Orange duck breast,ò

Grilled veal Filet , ò

Loins trout with a nut sauce ,ò

Vegetal o mushroom Canelonni with truffed
bechamel

DESSERT

Apple Crumble

Chocolate cake

Crema catalana with Ananas

Turrón Ice cream

INCLOU

1 botle of wine (every 3 pax)

1 botle of cava (every 4 pax)

Bread, Water and cofee

65 € IVA incl.



MENÚ GRUPOS

49€/por
persona

PARA COMPARTIR

Patatas Bravas
Mezzes hummus, babaganoush y mohammara
Croquetas de rustido y de pollo
Ensalada verde con vinagreta de limon

SEGUNDOS A ELEGIR

Graellada Mediterranea con guarnición (1 cada 2pax)

(incluye ternera,cerdo,pollo y cordero)

ò

Espalda de cordero con guarnición (1 cada 2pax)

(Espalda de cordero cocinada a baja temperatura 4h)

ò

Canelones de Verduras o setas

CRUMBLE DE MANZANA , INTENSO DE
CHOCOLATE o CREMA CATALANA

1 botella de vino cada 3

AGUA, CAFÊ Y PAN incluido

Pirineu en Boca es un espacio del Pirineo en el que apoyamos a pequeños productores que trabajan con razas autóctonas, criadas en libertad con pasto, y defienden una ganadería basada en la sostenibilidad, el espacio rural y el bienestar animal. Compramos a canal (animal entero) y hacemos nosotros mismos el despiece así como los elaborados.

MENÚ GRUPS

49€/per
persona

PER PICAR

Patates Braves

Mezzes hummus, babaganouix i mohammara

Croquetes de rostit i de pollastre

Amanida verda de temporada amb vinagreta

SEGONS A ESCOLLIR

Graellada amb guarnició (1 cada 2pax)

(amb porc, xai, vella i pollastre)

ò

Espatlla de Xai amb guarnició (1 cada 2pax)

(Espatlla de xai cuita a baixa temperatura 4h)

ò

Canelons de Verdures o bolets

CRUMBLE DE POMA

, INTENS DE XOCOLATA o CREMA CATALANA

1 AMPOLLA de vi cada 3

AIGUA, CAFÈ I PA INCLÒS

Pirineu en Boca es un espacio del Pirineo en el que apoyamos a pequeños productores que trabajan con razas autóctonas, criadas en libertad con pasto, y defienden una ganadería basada en la sostenibilidad, el espacio rural y el bienestar animal. Compramos a canal (animal entero) y hacemos nosotros mismos el despiece así como los elaborados.

GROUPS MENU

49€/p person

TO SHARE

Patatas Bravas

Mezzes hummus, babaganoush and mohammara

Meat and chicken Croquetas

Green salad with lemon vinagret

TO CHOOSE

Grill platter with side dishes (1 cada 2pax)

(with lamb, pork, veal and chicken)

ò

Lamb shoulder with side dishes (1 cada 2pax)

(lamb shoulder cooked low temperature 4h)

ò

Vegetables o mushrooms cannelloni

Apple CRUMBLE,

CHOCOLATE CAKE o CREMA CATALANA

1 bottle of every 3

Water, coffee and bread included

Pirineu en Boca es un espacio del Pirineo en el que apoyamos a pequeños productores que trabajan con razas autóctonas, criadas en libertad con pasto, y defienden una ganadería basada en la sostenibilidad, el espacio rural y el bienestar animal. Compramos a canal (animal entero) y hacemos nosotros mismos el despiece así como los elaborados.



MENÚ GRUPOS

45€/por
persona

PARA COMPARTIR

Mezzes hummus, babaganoush y mohammara

Ensalada de temporada con frutas

Croquetas

Patatas bravas

Pan con tomate

A escoger

Cordero al horno con miel y mostaza con patatas al horno

Steak tartar con patatas paja, tostaditas y mantequilla

trucha de río a la brasa con arroz y verduras

Berengena rellena de verduras con babaganoush

Chulaton de cerdo a la brasa con hierbas con aros de cebolla

Milanesea Napolitana con patatas paja

Hamburguesa de pollo de pasto con patatas paja

CRUMBLE DE MANZANA

INTENSO DE CHOCOLATE

CREMA CATALANA

VINO (1 botella cada 3)

AGUA y cafe incluido



MENÚ GRUPS

45€/per
persona

PER COMPARTIR

Patates Braves
Mezzes hummus, babaganouix i mohammara
Croquetes
Amanida Verda amb vinagreta de llimona
Pa amb tomàquet

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Steak tartar amb patates palla, torradetes i mantega
Truita del Pirineu a la brasa amb arròs i verdures
Milanesa Napolitana amb patates palla
Alberginia farcida de verdures
Xai al forn amb patates al forn
Llonzat de porc amb herbes i anells de ceba
Hamburguesa de pollastre amb patates palles

CRUMBLE DE POMA
INTENS DE XOCOLATA
CREMA CATALANA

VI (1 AMPOLLA cada 3)

AIGUA I CAFÈ INCLÒS



GROUPS MENU

45€/per
persona

TO SHARE

Patates Braves
Mezzes hummus, babaganoush and mohammara
Croquetes
Green Salad with lemon vinagret
Bread tomatoe

TO CHOOSE

Steak tartar with toasts, butter and mushroom with garlic
Grill Pyrenean trout a la brasa with rice and vegetables (F/G)
Napolitan Milanese with french fries
Stuffed eggplant with babaganoush (F/G) (V)
Baked lamb with baked potatoes (F/G) (F/G)
Celtic t-bone Pork with onion rings (F/G)
Chicken Burguer with french fries

APPLE CRUMBLE,
CHOCOLATE CAKE o CREMA CATALANA

1 botle of every 3

Water, coffe and bread included



MENÚ TAPAS GROUPS

41€/per person

COLD TAPAS

Pork Pate
Chese and cure meats (FG)
Seasonal salad (FG) (V)
Tomatoe bread

WARM MEATS

“Patates braves “ Spicy potatoes (FG) (V)
Chicken wings
Cider Chistorra
Meat balls catalan style
Sauteed artichokes

DESSERTS

Aple crumble o chocolate cake
Coconout Ice cream (F/G)(no dairy)

One bottle of wine every 3 pax
or One beer or soft drink

WATER AND COFFEE



MENÚ TAPAS GRUPOS

41€/per person

TAPAS FRIAS

PATE DEL PIRINEU
QUESOS Y EMBUTIDOS DEL PIRINEU (FG)
ENSALADA TEMPORADA (FG) (V)
PAN CON TOMATE

TAPAS CALIENTES

PATATES BRAVAS CON SALSA PICANTE (FG) (V)
ALITAS DE POLLO
CHISTORRA A LA SIDRA
ALBONDIGAS A LA CATALANA
SALTEADO DE ALCACHOFAS

POSTRES

CRUMBLE MANZANA o INTENSO DE CHOCOLATE
HELADO DE COCO (F/G)(no dairy)

UNA BOTELLA DE VINO CADA 3 PERSONAS

AGUA Y CAFE



MENÚ TAPES GRUPS

41€/per person

TAPES FREDES

PATE DEL PIRINEU
FORMATGES I EMBUTITS DEL PIRINEU (FG)
AMANIDA DE TEMPORADA (FG) (V)
PA AMB TOMÀQUET

TAPES CALENTES

PATATES BRAVES AMB Salsa PICANT (FG) (V)
ALETES DE POLLASTRE
XISTORRA A LA SIDRA
MANDONGUILLES A LA CATALANA
SALTAT DE CARXOFES

POSTRES

CRUMBLE POMA o INTENS DE XOCOLATA
GELAT DE COCO (F/G)(no dairy)

UNA AMPOLLA DE VI CADA 3 PERSONES

AIGUA I CAFÈ