

MENÚ Nadal 1



logurt de foie amb fruita de la passió i anacards
Stracciatella de burrata amb tàrtar de tomàquet, ruca i
balsàmic de tòfona
Pernil ibèric amb coca d'oli i tomàquet
Croquetes de xipirons amb la seva tinta
Ravioli cruixent de bou de mar amb maionesa de wasabi
Broqueta de llagostins embolicats amb kataifi



Involtini de rap sobre parmentier de carbassa, llagostins
i verduretes

o

Lingot de xai melós amb parmentier trufada, daus
de carbassa rostida i romaní



Pa

Avet de xocolata amb confitura de gerds
Aigua o Refresc
Cafè / Tallat

Xic Blanc Agustí Torelló o Arienzo Criança

55,00 €

iva inclòs

MENÚ Cap d'Any



Pernil ibèric de gla amb coca d'oli i tomàquet
Sandwich de terrina de foie amb confitura de violetes
Ostra amb salsa mignonette thai
Capuccino de bou de mar



Amanida de llagostins amb alvocat, mango i tomàquets amb
oli de ciboulette i pinyons



Llamàntol amb cobertura de crema de marisc i ruca
i

Filet de bou amb parmentier de pastanaga, escalunyes
glacejades amb mel i romaní



Pa

Petit Fours nadalencs
Aigua o Refresc
Cafè / Tallat
Protos o Martín Códax
Cava Agustí Torelló Mata

Ràim i cotilló

99,00€

iva inclòs

MENÚ Nadal 2



Pernil ibèric de gla amb coca d'oli i tomàquet
Tatakí de tonyina amb salsa hoisin, guacamole i fulles d'ostra
Torradeta de roastbeef amb chimichurri i trompetes de la mort
Croquetes de camarons amb maionesa de guacamole
Ostra amb salsa de yuzu
Tastet d'arròs a banda amb brou d'escamarlans



Graellada de peix i marisc amb salsa cremosa de miso

o

Filet de bou a la llenya, salsa de ceps amb carxofes
i patates saltades

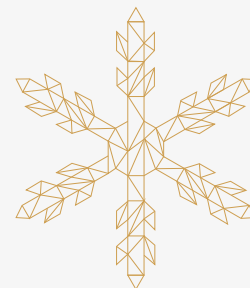


Pa

Avet de xocolata amb confitura de gerds
Aigua o Refresc
Cafè / Tallat
Protos o Martín Códax

69,00 €

iva inclòs



MARITIM
RESTAURANT

FES LA TEVA RESERVA

Moll d'Espanya s/n
(accés pel Reial Club Marítim)

93 221 17 75

www.maritimrestaurant.es

