

## 25 de Diciembre de 2016

Virutas de Jamón Ibérico Gran Reserva  
Pan de Coca con tomate  
⌘  
Sopa de Galets  
⌘  
Carn d'Olla Tradicional  
⌘  
Poularda rellena en suprema  
a la catalana  
⌘  
Tronco de Navidad  
Chocolate y praliné de avellana  
⌘  
  
Café e infusiones  
  
Mignardises, Neulas y Turrones

### **BODEGA**

Aguas Minerales  
Tinto de Rioja "Basagoiti" 2013 crianza  
Cava brut reserva de Parxet

**PRECIO POR PERSONA: 59 €**

(IVA incluido)

(Los licores y copas se facturan según consumo)



## 26 de Diciembre de 2016

Virutas de Jamón Ibérico Gran Reserva  
Pan de Coca con tomate  
⌘  
Consomé de rabo de buey con huevo poché y  
trufas  
⌘  
Canelones caseros (receta Les Marines)  
⌘  
Filetes de lenguado rellenos de gambas  
con salsa de marisco sobre arroz con  
verduras  
⌘  
Biscuit de manzana y cassis  
⌘  
Café e infusiones  
Mignardises, Neulas y Turrones

### **BODEGA**

Aguas Minerales  
Tinto de Rioja "Basagoiti" 2013 crianza  
Cava brut reserva de Parxet

**PRECIO POR PERSONA: 59 €**

(IVA incluido)

(Los licores y copas se facturan según consumo)



## 1 de Enero de 2017

Virutas de Jamón Ibérico Gran Reserva  
Pan de Coca con tomate  
⌘  
Crema de langosta con tejas de parmesano  
⌘  
Lomo de merluza y langostinos al vapor con  
juliana de verduras y reducción de  
balsámico de Módena  
⌘  
Cochinillo deshuesado y asado a baja  
temperatura con madeja de patata y setas y  
compota de manzana  
⌘  
Canelón de nata con chocolate y turrón  
⌘  
Café e infusiones  
Mignardises, Neulas y Turrones

### **BODEGA**

Aguas Minerales  
Tinto de Rioja "Basagoiti" 2013 crianza  
Cava brut reserva de Parxet

**PRECIO POR PERSONA: 59 €**

(IVA incluido)

(Los licores y copas se facturan según consumo)



## 6 de Enero de 2017

Virutas de Jamón Ibérico Gran Reserva

Pan de Coca con tomate



Terrina de foie de elaboración propia con  
confitura de higos



Solomillo de buey en salsa café de París y  
verduras al vapor



Roscón de Reyes con sorpresas



Mignardises, Neulas y Turrones

### BODEGA

Aguas Minerales

Tinto de Rioja "Basagoiti" 2013 crianza

Cava brut reserva de Parxet

**PRECIO POR PERSONA: 59€**

(IVA incluido)

(Los licores y copas se facturan según consumo)

### Menú para niños

Canelones de carne gratinados

½ solomillo de ternera a la brasa c/patatas  
fritas

El mismo postre de los adultos

Refrescos, zumos de frutas, aguas minerales

**Precio por menú: 30€ Fin de año 50€**

(IVA incluido)

## 31 de Diciembre de 2016

### APERITIVO

Brochette de vieira y ceps con su jugo

Crema de ceps con crujiente de jabugo

Cucharita de cochinillo en galantina

### MENÚ

Timbal de bogavante y frutas del bosque al vinagre  
de trufa de invierno



Suprema de lubina salvaje con salsa de azafrán y  
setas,



Centro de solomillo de buey con foie sauté y trufa  
negra, timbal de patata gratinado con parmesano



Lingote de crema catalana y crema tostada con  
helado de Baileys

Café, Licores



A las 24:00 horas Uvas de la Suerte  
y Bolsa de cotillón

Resopón: bocadillos de ibérico y bufet de frutas  
frescas cortadas al momento

### BODEGA

Vino Blanco Ermita D'Espiells de Juve i Camps

Vino Tinto Rioja Luis Cañas

**Reserva familiar-2010**

Cava Gran Juvé i Camps Gran Reserva

**Baile y barra libre hasta la madrugada**

**PRECIO POR PERSONA: 130€**

(IVA incluido)



# MENÚS FIESTAS NAVIDEÑAS

Salón Mare Nostrum

## 2016-2017

Para reservas:

Tel.: 93 633 35 70

E-mail:

[reservas@lesmarines.com](mailto:reservas@lesmarines.com)

C/ Calafell, 21-23 Gavà-Mar (Barcelona)