



## MENÚ NAVIDAD

### Aperitivos

Tartar de atún y erizo de mar  
Ravioli de pies de cerdo y trompetas de la muerte

### Entrante

Escudella con pelota y foie

### Plato principal

Mar y montaña de pollo de corral y carabinero

### Postre

Pre - Postre - Yogurt y frutos rojos  
Tronco de navidad

### Bebidas

Agua Maná, refrescos y cerveza  
Vino blanco: Vinomi (D.O. Penedés)  
Vino tinto: Valdemacuco (D.O. Ribera del Duero)  
Cava Rimarts 18 Meses Brut Nature

Café / te acompañado de turrones y neulas

**Precio por persona: 58,00€/I.V.A. Incluido**

## MENÚ PEQUES NAVIDAD

### Aperitivos

Croquetas de jamón ibérico  
Surtido de Mini Hamburguesas

### Entrante

Escudella con galets

### Plato principal

Solomillo con patatas

### Postre

Surtido de helados

### Bebidas

Agua Maná y refrescos

**Precio por persona: 30,00€/I.V.A. Incluido**



**MANÀ 75<sup>U</sup>**  
BARCELONA





## MENÚ – SAN ESTEBAN

### Aperitivos

Tartar de atún y erizo de mar  
Ravioli de pies de cerdo y trompetas de la muerte

### Entrante

Canelones de rustido y trufa con bechamel ligera

### Plato principal

Bacalao confitado con pil pil de ceps y verduras de temporada

### Postre

Pre – Postre: Yogurt y frutos rojos  
Torrija, crema de limón y helado de café

### Bebidas

Agua Maná, refrescos y cerveza  
Vino blanco: Vinomi (D.O. Penedés)  
Vino tinto: Finca la Perdie (D.O. Costers del Segre)  
Cava Descregut 24 Meses Brut Nature

Café / te acompañado de turrones y neulas

**Precio por persona: 58,00€/I.V.A. Incluido**

## MENÚ PEQUES SAN ESTEBAN

### Aperitivos

Croquetas de jamón ibérico  
Surtido de Mini Hamburguesas

### Entrante

Canelones de rustido con bechamel suave

### Plato principal

Solomillo con patatas

### Postre

Surtido de helados

### Bebidas

Agua Maná y refrescos

**Precio por persona: 30,00€/I.V.A. Incluido**



**MANÀ 75<sup>U</sup>**  
BARCELONA





## MENÚ VEGGIE

### Aperitivos

Vichyssoise de coco  
Mini canelón de verduras con salsa teriyaki  
Papadum con Baba Ganoush

### Entrante

Ensalada de quinoa con tofu marinado

### Segundo

Salteado de verduras con seitán y romesco

### Postre

Pre – Postre: Yogurt y frutos rojos  
Mosaico de frutas con sorbete de albahaca

### Bebidas

Agua Maná, refrescos y cerveza  
Vino blanco: Vinomi (D.O. Penedés)  
Vino tinto: Finca la Perdie (D.O. Costers del Segre)  
Cava Rimarts 18 Meses Brut Nature

Café / te acompañado de turrones y neulas

**Precio por persona 58,00€/I.V.A. Incluido**



**MANÀ 75<sup>U</sup>**  
BARCELONA

