

BRUNCH MENÚ

25 Y 26 DE DICIEMBRE DE 2019 Y 1 DE ENERO DE 2020

13:00 - 16:00

HORA DEL VERMUT: CONSERVAS, AHUMADOS Y ENCURTIDOS

Espinaler, berberechos, mejillones
aceitunas y chips
Gildas, alcaparrones, piparras
Salmón, bacalao y anchoas

PRODUCTO EN SU PUREZA

Ostras "Amélie", nécoras, gambas saladas,
cañaillas, langostinos, mejillones
Blini "waffle" salmón
Steak tartar

SURTIDO DE FRÍOS

Selección de hojas frescas
Corte de ensaladilla rusa Sofia

Guacamole y crujiente de maíz
"Babaganoush con Papadum"

Ensalada de tomate con ventresca de atún
Dips de remolacha y dips de jengibre

IBÉRICOS

Paletilla ibérica, chorizo ibérico, lomo ibérico,
longaniza y sobrasada

QUESOS Y TERRINAS

Payoyo, Stilton, Comte y queso Manchego
Foie mi-cuit, compota de manzana y pimienta
Terrina de paté de campaña con chutney de
orejones y jengibre

SELECCIÓN DE PANES

Coca de cristal, pan de doble fermentación,
focaccia y brioches

"LIVE COOKING"

Huevos Benedict con salmón ahumado

Coca de ceps, brie y jamon ibérico

Entraña de vaca al horno Jospet

CLÁSICOS NAVIDEÑOS

"Escudella" navideña

Canelones tradicionales con bechamel trufada

BUFÉ DE CALIENTES

Picantón asado a la catalana
"Fricandó" de cocochas ibéricas con castañas y
chalota baby

Dorada a la sal con vinagreta de trufa
Suquet de rape "Cim i tomba" estilo
"Tossa de Mar"

Arroz de ceps, alcachofas y cremoso de azafrán
Gratin de patata y boniato con queso Idiazábal

MOMENTOS DULCES

"Stollen" alemán
Tronco de Navidad

Panettone
Trufas de fruta de la pasión

Galletas navideñas
Vasito de vainilla y praliné

Vasito de jengibre y limón
Turrone y "neules"

BODEGA

Selección de vinos
y cavas IMPAR
Aguas minerales

Cervezas
Refrescos
Café y tés

79 €

MARIDAJE & IVA INCLUIDO

Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor comuníquelo a nuestro personal

IMPAR