



Menu Festes Desembre

Nit de Nadal 24,
Nadal 25
i Sant Esteve 26



www.grupxativa.com / reserves@grupxativa.com

APERITIU

Encenalls de torreznos

ENTRANTS (per compartir)

Rap alangostat amb amanida de fruites i verdures

Dúo de croquetes de pollastre i pernil

Pernil de gla de Salamanca

Pa de coca amb tomàquet

PRIMER PLAT (taula completa)

‘Escudella barrejada’

SEGON PLAT

A escollir entre arròs, carn o peix

ARRÒS (a escollir)

Paella Parellada de gambes i rap (tot pelat)

Paella de verdures ecològiques

Arròs a la catalana (melós)

Fideuà de cua de bou amb verdures

CARN (a escollir)

Canelons de Sant Esteve

Espatlla de xai a baixa temperatura i cremós de patata i tòfona (**supl.5€**)

Confit d'ànec Martiko (Navarra) amb xarop de fruits del bosc i poma

Entrecot de vedella amb guarnició (**supl.3€**)

PEIX (a escollir)

Bacallà amb pebrots vermells i el seu suc de cocció

POSTRES (a escollir)

Pastís de carrot cake (pastanaga)

Pastís de Xàtiva

Gelat o sorbet italià

Pastís de cheesecake amb festuc (pastís de formatge)

Torrija d'orxata amb gelat de vainilla

BEGUDES

Verdeo blanco (D.O. Rueda)

Raimat Abadia tinto (D.O. Costers del Segre)

Agua o refresco

+

Café o infusión

Copa de cava + torrons (suplement 10€)