

Navidad

EN UN ENTORNO ÚNICO

Menús tradicionales de Navidad 2019



LA BOELLA

Comida de Navidad

25 DICIEMBRE

Aperitivo de Navidad en el centro de la mesa

Snacks

Mi-cuit con mermelada de higos

Mini taco veggie

Croquetas caseras de jamón ibérico

Brocheta de gamba al aroma de aceite Koroneiki

Sopa de Navidad con galets rellenos

Escorregut

Capón del Prat con relleno tradicional de Navidad al vino rancio

Brazo de gitano de nata y crema quemada

Turrone artesanos y petits fours

Agua y cafés

50€

(IVA incluido)



Comida de San Esteve

26 DICIEMBRE

Aperitivo de San Esteve en el centro de la mesa

Snacks

Mi-cuit con mermelada de higos

Mini taco veggie

Croquetas caseras de jamón ibérico

Brocheta de gamba al aroma de aceite Koroneiki

Crema de setas con dados de foie

Canelones trufados de San Esteve

Rodaballo a la plancha con brotes de espinacas, tomate y aceite de avellanas

Pastel tradicional de La Boella

Turrone artesanos y petits fours

Agua y cafés

50€

(IVA incluido)

Información y reservas: **977.771.515**

www.laboella.com

Menú infantil

Canelones

Escalopa de ternera con patatas

Helado infantil

35€

(IVA incluido)



Condiciones de los menús tradicionales de Navidad:

Excluye vinos, cavas y licores.

Podemos aconsejarles dentro de una gran variedad.

Podemos adaptar los mismos menús para celíacos y alérgenos.

La reserva quedará confirmada abonando el 50% del cubierto.

Para comer en La Boella o llevarlo a casa.

Cena de gala Fin de Año

31 DICIEMBRE

Aperitivo especial Fin de Año

Snacks

Mi-cuit con mermelada de higos

Jamón ibérico con pan de coca de cristal y tomate

Croquetas caseras de jamón ibérico

Esférico de oliva Arbequina

Mini taco veggie

Piruleta de rape macerado con tempura

Buffet de quesos D.O.

Tártaro de gamba roja del Tarragonés con cítricos

Dorada salvaje a la plancha con verduritas de temporada

Solomillo de ternera con micuit y salsa de vino de La Boella

Deconstrucción de mojito al estilo de La Boella

Tarta de la noche mágica

Turrone artesanos y petits fours

Bodega

Quintà de Bàrbara Forés, D.O. Terra Alta

Lo Cabaló Reserva Màgnum, D.O.Q. Priorat

Llopart Gran Reserva Panoràmic, D.O. Cava

Resopón (2h30 - 3h00)

Baile y barra libre (Hasta las 4h00)

Desde **140€**

(IVA incluido)

Incluye agua y cafés.

Reserva anticipada:

- Antes del 06/12/2018: 140€ IVA incluido
- Antes del 27/12/2018: 150€ IVA incluido
- A partir del 27/12/2018: 155€ IVA incluido

**La reserva quedará confirmada abonando la totalidad del cubierto.
Es preciso vestir de etiqueta.**



Información y reservas: **977.771.515**

www.laboella.com