



MENÚ de NIT DE NADAL **24 de Desembre de 2017**

CROQUETA DE TRINXAT DE LA CERDANYA
Croqueta de "Trinxat de la Cerdanya"

DAU DE SALMÓ FUMAT AMB JULIANA DE TARONJA CAMEL.LITZADA I EL SEU CAVIAR
Dado de salmón ahumado con juliana de naranja caramelizada y su caviar

WANTON FREGIT AMB CAMEMBERT, PERNIL IBÈRIC I NOUS
Wanton frito con Camembert, jamón Ibérico y nueces

CANELÓ DE BRANDADA DE BACALLÀ AMB PIL-PIL I CRUIXENT DE PIQUILLO
Canelón de brandada de bacalao con pilpil y crujiente de piquillo

LLOBARRO AMB CIVET DE VERDURES D'HIVERN I HUMMUS DE ROSTIT
Lubina con civet de verduras de invierno y hummus de rustido

FILET MIGNON DE BOU AMB MANTEGA, BOLETS, SALSÀ DE TÒFONA I MONIATO CONFITAT
Filet mignon de buey con mantequilla, setas, salsa de trufa y boniato confitado

PA DE PESSIC AMB GANAIX DE XOCOLATA, MOUSSE DE NATA I CIRERETES
Bizcocho con ganache de chocolate, mousse de nata y cerecitas

o

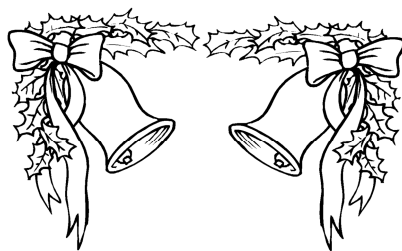
SELECCIÓ DE TORRONS, NEULES I POLVORONS ARTESANS
Selección de Turrónes, Barquillos y Polvorones Artesanos

Nuviana Chardonnay D.O. Valle del Cinca
Vinya Extríssima Bach D.O. Penedès
Cava Gran Bach Brut
Aigües i Refrescs
Cafè

Amb Ball i Música en directe, i Pare Noel amb Regals per als Nens

Adults: 60,00 + 10% Iva
Menú Infantil: 29,00 + 10% Iva

HOTEL EL CASTELL DE SANT BOI, S.L.U
C. Castell, 1 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT Tel. 93.640.07.00
www.elcastell.com elcastell@elcastell.com



MENÚ TRADICIONAL de NADAL
25 de Desembre de 2017

Dau de tonyina amb patata confitada i confitura de cireres

*

Escudella de Galets Nadalenca amb Carn d'Olla

*

Assortiment de zuritos d'amanides i crudités

*

Capó del Prat farcit a la catalana amb Parmentier de castanyes i suc de rostit

o

Rap en court bouillon amb Sauvignon Blanc, juliana de verdures i cloïsses

Tronc de Nadal amb Xocolata i Chantilly

Vi Blanc Nuviana Chardonnay D.O Valle del Cinca

Vi Negre Raimat Clamor D.O Costers del Segre

Cava Codorniu 1551 Brut Nature

Selecció de Torrons i Neules

Cafè concentrat

***Cançons nadalenques,
Música en directe i ball***

Adults : 60,00 +10% Iva

Nens : 29,00 + 10% Iva



MENÚ de SANT ESTEVE
26 de Desembre de 2017

LLAGOSTINS CRUIXENTS AMB SALSA CHILI
Langostinos crujientes con salsa chili

CANELONS DE CARN D'OLLA AMB PARMENTIER TRUFADA I PINYONS
Canelones de "Carn d'olla" con Parmentier trufada y piñones

BACALLÀ CONFITAT AMB ALLS TENDRES I CREMÓS DE MÚRGOLES
Bacalao confitado con ajos tiernos y cremoso de colmenillas

O

ESPATLLA DE XAI FARCIDA AMB ROMANÍ, MEL I MOSTASSA
Espalda de cordero rellena con romero, miel y mostaza

TRONC DE NADAL AMB XOCOLATA I CHANTILLY
Tronco de Navidad con chocolate y chantilly

Nuviana Chardonnay D.O. Valle del Cinca
Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
Cava 1551 Brut Nature
Aigües i Refrescs
Selecció de Torrons i Neules
Cafè concentrat

Adults: 53 € + 10% Iva
Menú Infantil: 29 € + 10% Iva

HOTEL EL CASTELL DE SANT BOI, S.L.U
C. Castell, 1 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT Tel. 93.640.07.00
www.elcastell.com elcastell@elcastell.com



GRAN MENÚ DE CAP D'ANY 31.12.17

MACARON DE FOIE AMB CRUIXENT D'ALGUES I MARACUIÀ

CROQUETA DE CEPS AMB CREMA DE TUPÍ DE SORT

CREMA DE LLAMÀNTOL EN DOS TEMPS, ROCA MARINA I PLÀNCTON

LLAGOSTINS DE SANT CARLES AL CAVA
AMB CARNEROLI DE TXANGURRO

FILET DE VEDELLA D.O. GIRONA AMB PRUNES FARCIDES, SALSA DE
MÚRGOLES I CRUMBLE SALAT DE XOCOLATA

MOUSSE DE MANGO NATURAL I XOCOLATA AMB LLET, CRUIXENT DE
GALETA I FRUITA DE LA PASSIÓ

ASSORTIMENT DE TORRONS I NEULES

ÀNIMA DE RAIMAT D.O. Costers del Segre
IZADI D.O.C. Rioja
CAVA ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS BRUT
Cafès, Carret de Licors, Brandys i Whiskys
Mini xapates esperant l' hora de la xocolata amb xurros

Gran Borsa de Cotilló
Ball amb D.J. fins la Matinada

Preu: 130 € IVA Incl.
Menú infantil: 50 € IVA Incl.

HOTEL EL CASTELL DE SANT BOI, S.L.U
C. Castell, 1 08830 SANT BOI DE LLOBREGAT Tel. 93.640.07.00
www.elcastell.com elcastell@elcastell.com



MENÚ d'ANY NOU 01 de Gener de 2018

DAU DE TONYINA AMB PATATA CONFITADA I CONFITURA DE CIRERES
Dado de atún con patata confitada y confitura de cerezas

CANELÓ DE PULARDA AMB PARMENTIER TRUFADA, SUC DE ROSTIT I PINYONS
Canelón de pularda con Parmentier trufada, jugo de rustido y piñones

FILET DE VEDELLA D.O. GIRONA AMB REDUCCIÓ DE SIROT I PARMENTIER DE MARRON GLACÉ
Solomillo de ternera D.O. Girona con reducci3n de Sirot y Parmentier de marron glacé

o
SUQUET DE LLUÇ AMB CLOÏSSES A LA MARSELLESA
Suquet de merluza con almejas a la marselesa

TRONC DE SANT SILVESTRE AMB XOCOLATA I CHANTILLY
Tronco de San Silvestre con chocolate y chantilly

o
SELECCIÓ DE TORRONS Y NEULES
Selecci3n de turr3nes y barquillos

Nuviana Chardonnay D.O. Valle del Cinca
Raimat Clamor D.O. Costers del Segre
Cava Codorniu 1551 Brut Nature
Cafè Concentrat

Adults: 50,00+10% IVA
Menú infantil: 29,00+10% IVA



MENÚ INFANTIL FESTES NADALENQUES

Sopa de Galets

o

Canelons a la Rossini

o

Macarrons al Parmesà

Costelles de Xai a la Milanesa amb Patates fregides

o

Escalopa de Vedella amb Patates fregides

o

Pollastre al Forn

Gelat

Aigües Minerals

Refrescs