

# Menús de Navidad

2025





*Estimado Sr./Estimada Sra.,*

Es un placer para nosotros compartir con usted nuestra propuesta gastronómica para estas fiestas tan señaladas. Hemos diseñado una cuidada selección de menús que combinan tradicional y creatividad, pensados para que disfrute de una celebración inolvidable junto a sus seres queridos. Nuestro equipo estará encantado de atenderle y ofrecerle toda la información adicional que pueda necesitar.

Aprovechamos la ocasión para desearle una muy feliz Navidad y un próspero año nuevo,

*Equipo de Espectacular Gavà Mar*



# Cena Nochebuena

24 de Diciembre

*Air baguette de jamón ibérico*

*Croqueta melosa de escudella tradicional*

*Mini donut de foie bañado en oro con piñones y manzana*

*Mini brioche relleno de *carrillera de ternera* melosa*



*Crema de marisco con cigalas y mejillones con ñoquis al azafrán*



*Pollo de Navidad* relleno al estilo de la yaya, con boniato en texturas trufadas y demi glace



*Lomo de Corvina* con almejas y gambas a la marinera



*Tartaleta coulant de chocolate* con compota de melocotón y quenelle de turrón bañada en chocolate

Turrones, barquillos, trufas de chocolate

*Servicio de café, té o infusión*



## Bodega

La Charla Blanco, D.O. Rueda

El Pispa Tinto, D.O. Montsant

Cava Turons de la Pleta, D.O. Cava

*Incluye 2h de bebida ilimitada: cerveza, vino, refrescos, agua*



*La cena de Nochebuena estará amenizada con música navideña*

Precio por persona: 70€ (**IVA incluido**) - 20:30 horas



*\* Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria al hacer la reserva*

# Comida Navidad

25 de Diciembre

*Air baguette de jamón ibérico*

Croqueta melosa de escudella tradicional

*Mini donut de foie bañado en oro con piñones y manzana*

Mini brioche relleno de *carrillera de ternera* melosa



Sopa de escudella tradicional con galets rellenos



*Pollo de Navidad* relleno al estilo de la yaya, con boniato en texturas trufadas y demi glace

*Lomo de Corvina* con almejas y gambas a la marinera



*Tartaleta coulant de chocolate* con compota de melocotón y quenelle de turrón bañada en chocolate

Turrones, barquillos, trufas de chocolate

*Servicio de café, té o infusión*

## Bodega

La Charla Blanco, D.O. Rueda

El Pispa Tinto, D.O. Montsant

Cava Turons de la Pleta, D.O. Cava

*Incluye 2h de bebida ilimitada: cerveza, vino, refrescos, agua*

*La cena de Nochebuena estará amenizada con música navideña*

Precio por persona: 70€ (**IVA incluido**) - 14:00 horas



*\* Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria al hacer la reserva*

# Comida de Sant Esteban

26 de Diciembre

*Air baguette de jamón ibérico*

Croqueta melosa de escudella tradicional

*Mini donut de foie bañado en oro con piñones y manzana*

Mini brioche relleno de *carrillera de ternera* melosa

*Canelón de ternera black Angus* con aves de D.O bechamel de foie, crema de calabaza, piñones, trompetas de la muerte y demi glace

*Pollo de Navidad* relleno al estilo de la yaya, con boniato en texturas trufadas y demi glace

*Lomo de Corvina* con almejas y gambas a la marinera

*Tartaleta coulant de chocolate* con compota de melocotón y quenelle de turrón bañada en chocolate

Turrones, barquillos, trufas de chocolate

*Servicio de café, té o infusión*

## Bodega

La Charla Blanco, D.O. Rueda

El Pispa Tinto, D.O. Montsant

Cava Turons de la Pleta, D.O. Cava

*Incluye 2h de bebida ilimitada: cerveza, vino, refrescos, agua*

*La cena de Nochebuena estará amenizada con música navideña*

Precio por persona: 70€ (**IVA incluido**) - 14:00 horas



\* Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria al hacer la reserva

# Cena de Fin de Año

31 de Diciembre

Salpicon de *bogavante*

*Mini donut de foie* bañado en oro con piñones y manzana

*Air baguette*, de jamón ibérico

Croqueta melosa de *gamba*

*Mini brioche* de carrillera de ternera con mayonesa trufada



*Crema de marisco* con cigalas y mejillones con ñoquis al azafrán



*Rulo de cordero* relleno de duxelle de setas, foie, puré de calabaza y cítricos, milhojas de celerí y demi glace trufado

*Lubina Salvaje* con calamares encebollados y salsa de almeja



*El reloj 2025*

*Tartaleta coulant* de chocolate con compota de melocotón

y quenelle de turrón bañada en chocolate

*Petit fours*, servicio de café, té o infusión

Uvas de la suerte, cotillón



## Bodega

La Charla Blanco, D.O. Rueda

El Pispa Tinto, D.O. Montsant

Cava Turons de la Pleta, D.O. Cava

Cerveza, Refrescos, Agua

*La cena de Fin de Año estará amenizada con música, DJ y Sala de Baile*

Precio por persona: 120€ (**IVA incluido**)

20:30 horas

\* Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria al hacer la reserva

# Menú Infantil

Navidad 2025

Patatas chips

Croquetas de jamón Ibérico

Surtido de queso y fuet

Pasta fresca con salsa boloñesa

Escalopines de solomillo con patatas fritas

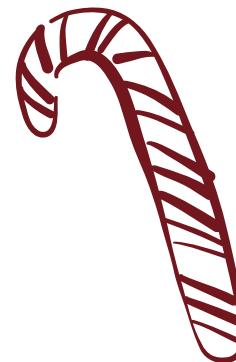
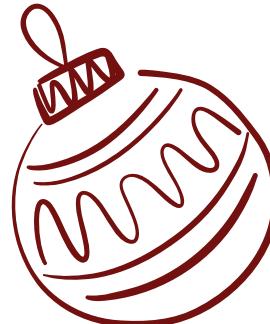
Surtido de helados

Turrones, barquillos, trufas de chocolate

Niños/as de 3 a 11 años (ambos incluidos)

*La cena/comida estará amenizada con música navideña*

Precio por persona: 35€ (**IVA incluido**) - 14:00 horas



# Menú para dietas especiales

Navidad 2025

Croqueta berenjena y queso de cabra

Taco con aguacate y heura

Gyozas veganas y su salsa especial



*Hummus de remolacha* con fresas, queso feta y pan de pita crujiente



*Canelón de calabacín* relleno de queso ricotta y nueces



Sorbet de limón

Turrones, barquillos, trufas de chocolate

*Servicio de café, té o infusión*

## Bodega

La Charla Blanco, D.O. Rueda

El Pispa Tinto, D.O. Montsant

Cava Turons de la Pleta, D.O. Cava

*Incluye 2h de bebida ilimitada: cerveza, vino, refrescos, agua*

*La cena de Nochebuena estará amenizada con música navideña*



*\* Rogamos informen de cualquier alergia o intolerancia alimentaria al hacer la reserva*



## MÁS INFORMACIÓN Y CONTACTO

hola@espectacular.cat

+34 682 030 783

Carrer dels Tellinaires 47,  
Gavà Mar, Barcelona

[www.espectacular.club](http://www.espectacular.club)

