

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 tía, 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 Píspas 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 Píspas 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

Turrone, 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



Sorbete 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