

menú reyes



50€ por persona
iva incluido

Menú infantil
25€ por persona
iva incluido

Condiciones:

La reserva de los menús se hará con 48 horas de antelación.

Para formalizar la reserva habrá que dejar una paga y señal del 20% del presupuesto.

Cancelaciones con 72h de preaviso.

bienvenida

Copa de Cava brut nature

Chupa chups de sobrasada con miel rebozado en quicos.

Bombón de bovino cocinado 5 horas con salsa española y brotes frescos.

entrantes

Vieira a la parmesana en salsa de bogavante y polvo de palomitas.

Reinventamos el pan con tomate y anchoas del Cantábrico.

primero

Canelón de carne rustida con bechamel trufada gratinado con parmesano, salsa concentrada de carne y tierra de queso manchego.

segundos (a elegir)

Lingote de ternasco cocinado a baja temperatura con una reducción de su propio jugo acompañado de chalotas al vino dulce y parmentier de batata.

Medallón de rape negro con gamba roja de Palamós, almejas y salsa de marisco.

postre

Roscón de reyes a elegir entre nata y trufa.

sobremesa

Café, té o infusión.

Selección de dulces navideños.

bodega

Avan Oak D.O. Ribera del Duero.

Los verdes D.O. verdejo.

Cava Ramón seva D.O. brut nature.

NAVIDAD 2023 sabrosas fiestas con Tasta'mm



Tasta'mm
by Vilchef

Santa Creu de Calafell, 96. 08850 Gavà

T. 936 389 746
tastamm.cat

menú navidad y san esteban

58€ por persona
iva incluido

Menú infantil
30€ por persona
iva incluido

Condiciones:

La reserva de los menús se hará con 48 horas de antelación.
Para formalizar la reserva habrá que dejar una paga y señal del 20% del presupuesto.
Cancelaciones con 72h de preaviso.

bienvenida

Copa de cava brut nature.

entrantes

Caldo navideño con galets.

primero

Carne y verduras del caldo navideño, (ternera, pollo, tocino salado, costilla, butifarra blanca y negra, garbanzos....)

Segundos (a elegir)

Pierna de cordero al horno estilo burgos con patatas panadera rustidas con cebollita y tomates a la provenzana.

Medallón meloso de carne de vaca bridado en panceta ibérica, salsa de manzana asada, fideo de arroz inflado y verduras torneadas.

Calamar relleno de mar y montaña con salsa americana, gamba roja de Palamós y mejillones de roca al vapor.

postre

Tronco de navidad relleno de nata con cobertura de chocolate y crema inglesa a la vainilla.

bodega

Viernes de Godelia 100% Mencía D.O. Bierzo.

Pita Verdejo D.O. Rueda.

Cava Soler Jové D.O. brut.

fin de menú año

85€ por persona
iva incluido

Menú infantil
40€ por persona
iva incluido

Condiciones:

La reserva de los menús se hará con 48 horas de antelación.
Para formalizar la reserva habrá que dejar una paga y señal del 20% del presupuesto.
Cancelaciones con 72h de preaviso.

bienvenida

Copa de cava brut nature.

Piruletas de queso emmental a las finas hiervas.

Bastones de hojaldre a la albahaca fresca, parmesano y semillas de sésamo negro.

entrantes

Medallón de foie recubierto de almendra garrafiada, surtido de confituras, gelatina de frutos rojos, sal maldon y torraditas a la provenzana.

Esferas de brandada con polvo de tomate, canónigos a la parmesana y tomates cherry confitados al romero.

Corteza de trigo suflada coronada de steak tartar de ternera de Girona cortada a cuchillo aderezado con yema curada en perrins y mostaza Dijon.

primero

Ravioli de bogavante y langostinos con velouté de su propio coral, leche de coco, crumble y caviar de trucha.

segundo

Solomillo de ternera napada en una reducción de oporto, timbal de patata con mantequilla tostada y láminas de jamón de bellota.

postre

Vasito de mascarpone con muesli crujiente y chocolate

sobremesa

Café, té o infusión.

Selección de dulces navideños.

Cotillón y uvas de la suerte acompañadas con cava.

animación

A cargo de la escuela de baile Salchatea.

bodega

Marqués de Vitoria Crianza D.O. Rioja.

Los Verdes D.O. Verdejo.

Cava Hélix D.O. brut nature.