

AGÜELO13

Restaurant & Cocktail Bar

MENÚ NOCHEBUENA

PARA COMPARTIR

Pan de coca con muselina de manzana

Gambas al ajillo

Tabla de jamón ibérico D.O. Guijuelo

Huevos estrellados con foie y virutas de trufa

Canelones de Navidad

Salmón marinado con miel y manzanilla, con salsa de mostaza y eneldo

PRINCIPAL

Roast beef de ternera asado en su propio

jugo sobre patatas panadera

POSTRE

Bavaroise de crema catalana sobre dulce de leche

Surtido de turrones

BEBIDA

Agua mineral, refresco o cerveza

Vino blanco: A Coroa – D.O. Valdeorras

Vino tinto: Abadal Crianza – D.O. Pla de Bages

Café o infusión

60€
IVA incluido

AGÜELO13

Restaurant & Cocktail Bar

MENÚ FIN DE AÑO

PARA COMPARTIR

Pan de coca con muselina de manzana
Foie micuit con reducción de Baileys y sal negra de Hawaii
Pulpo a la parrilla con espuma de patata y ajada
Conos de tartar de atún con aguacate y huevas de salmón
Salmón marinado con miel y manzanilla, con salsa de mostaza y eneldo
Surtido de quesos

PRINCIPAL

Solomillo Wellington con parmentier cremosa, crujiente de patata y salsa de foie

POSTRE

Surtido de repostería de la casa y de turrones

BEBIDA

Agua mineral, refresco o cerveza

Vino blanco: Terras Gauda – D. O. Rias Baixas
Vino tinto: Abadal Crianza – D. O. Pla de Bages
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura – D. O. Penedés

Café o infusión

Uvas, cotillón y copa

80€
IVA incluido

AGÜELO13

Restaurant & Cocktail Bar

CHRISTMAS EVE DINNER

TO SHARE

Glass flatbread with apple mousseline
Garlic prawns
Iberian ham D.O. Guijuelo platter
Crashed eggs with foie and shaved truffles
Christmas Cannelloni
Honey-camomile marinated salmon, with mustard sauce and dill

MAIN COURSE

Roast beef in its own juice on sliced potatoes

DESSERT

Bavaroise of catalan cream on dulce de leche
Nougats "Turrone" selection

DRINKS

Water, soda or beer

White wine: A Coroa – D.O. Valdeorras
Red wine: Abadal Crianza – D.O. Pla de Bages

Coffee or tea

60€
VAT included.

AGÜELO13

Restaurant & Cocktail Bar

NEW YEARS EVE DINNER

TO SHARE

Glass flatbread with apple mousseline
Micuit foie with Baileys reduction and Hawaiian black salt
Grilled octopus with potatoes foam and garlic sauce
Tuna tartare cones with avocado and salmon eggs
Honey-camomile marinated salmon, with mustard sauce and dill
Cheese selection

MAIN COURSE

Wellington sirloin steak with creamy parmentier, crunchy potatoes and foie sauce

DESSERT

Assortment of homemade confectionery and nougats "turrones" selection

SOFT DRINKS

Mineral water, soda or beer

White wine: Terras Gauda – D. O. Rias Baixas
Red Wine: Abadal Crianza – D. O. Pla de Bages
Cava: Juvé & Camps Cinta Púrpura - D. O. Penedés

Coffee and tea

Grapes, cotillón (party-favors) and long drink

80€
VAT included