



## Menú 25 de Diciembre 2017

### PICA PICA EN MESA

Dúo de chips trufadas  
Grisines con crema de parmesano y violeta  
Coca de escalibada, sardina ahumada y aceite de verduras  
Surtido de ibéricos con pan de coca con tomate

### PRIMEROS

Escudella y carn d'olla 2017

### SEGUNDOS (A ELEGIR)

Pollo relleno a la catalana con trinxat de judía perona y salsa de ceps y foie  
o  
Dorada con puré de trompetas de la muerte, berberechos y aire de plancton marino

### POSTRE

Trilogía de 3 chocolates al cubo

### BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto y blanco Clamor de Raimat  
D.O. Costers del Segre  
Cava Signat D.O. Cava  
Cafés e infusiones

Neulas y turrones

**Precio: 39 €**  
**IVA incluido / por persona**



# Christmas

Hotel Porta Fira\*\*\*\*\* Plaza Europa, 45 · 08908 Hospitalet de Llobregat · Barcelona  
Tel. (+34) 932 973 500 · comercial.portafira@h-santos.es



## Menú 26 de Diciembre 2017

### PICA PICA EN MESA

Chips de hortalizas  
Raviolis de vieira y gamba con espuma de mar  
Surtidito de quesos con panes de sabores  
Nuestras croquetas atrevidas

### PRIMEROS

Canelones de la yaya con bechamel de parmesano y virutas de foie

### SEGUNDOS (A ELEGIR)

Meloso ibérico con fricase de espárragos ,castañas y patata ratte  
o  
Morro de bacalao con puré de olivas de kalamata y vinagreta mediterránea

### POSTRE

Cúpula crujiente de castaña ,avellana y chocolate blanco

### BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto y blanco Clamor de Raimat  
D.O. Costers del Segre  
Cava Signat D.O. Cava  
Cafés e infusiones

Neulas y turrone

**Precio: 39 €**  
**IVA incluido / por persona**



# Christmas

Hotel Porta Fira\*\*\*\*\* Plaza Europa, 45 · 08908 Hospitalet de Llobregat · Barcelona  
Tel. (+34) 932 973 500 · comercial.portafira@h-santos.es



## Menú Reyes 6 de Enero 2018

Aperitivo de temporada Porta Fira

### PRIMEROS

Salteado de setas y espárragos con papada ibérica confitada, calamares y su aire

### SEGUNDOS (A ELEGIR)

Taco de lomo bajo de ternera poco hecho con patata ratte rissolee, chalotas caramelizadas y cremoso de manchego

o

Lubina con risoto de trigo tierno, mejillones y aceite de trompetas y pistachos

### POSTRE

Mousse de chocolate blanco y frambuesas

Neulas, turrónes y roscón de reyes (mini raciones acompañando el café)

### BODEGA

Agua mineral  
Vino tinto y blanco Clamor de Raimat  
D.O. Costers del Segre  
Cava Signat D.O. Cava  
Cafés e infusiones

**Precio: 39 €**  
**IVA incluido / por persona**



# Christmas

Hotel Porta Fira \*\*\*\*\* Plaza Europa, 45 · 08908 Hospitalet de Llobregat · Barcelona  
Tel. (+34) 932 973 500 · comercial.portafira@h-santos.es