



## MENÚS DE NAVIDAD PARTICULARES

Reservas al 938 065 817

[comercial@elcellerdelmuseu.com](mailto:comercial@elcellerdelmuseu.com)



*El Celler Del Museu*



**El Celler del Museu Restaurant**  
¡Celebra con nosotros estas navidades!  
Salón Hivernacle y Salones privados de la Masía

## Menú día 25 Navidad

### Aperitivo de bienvenida

Chupito de crema de marisco con brocheta de gamba

Tulipa con bombón de foie y almendra granillo

### Primer plato

Sopa de galets i Carn d'olla en el centro de la mesa

### Segundo plato

Supremas de Lubina a la donostiarra

### Postre

Tronco de Navidad de nata y chocolate

Turrone y neules

Café (licores no incluidos)

### Bodega

Vino blanco de Rueda "Bitácora" Verdejo

Vino tinto de Segura Viudas Garnatxa

Cava Aria brut nature

Precio por persona 50 € + 10% IVA

**El Celler del Museu Restaurant**  
¡Celebra con nosotros estas navidades!  
Salón Hivernacle y Salones privados de la Masía

## Menú día 26 Sant Esteban

### Aperitivo de bienvenida

Chupito de crema de queso fresco con mermelada de tomate

Croquetas de Jamón ibérico

### Primer plato

Canelones de la abuela gratinados

### Segundo plato

Lomo de Bacalao a la muselina de ajetes y patatas panadera

### Postre

Mousse de crema catalana

Turrones y neulas

Café (licores no incluidos)

### Bodega

Vino blanco de Rueda "Bitácora" Verdejo

Vino tinto de Segura Viudas Garnatxa

Cava Aria brut nature

Precio por persona 50 € +10% IVA

# El Celler del Museu Restaurant

¡Celebra con nosotros estas navidades!

Salón Hivernacle y Salones privados de la Masía

## Menú día 1 Año nuevo

### Aperitivo de bienvenida

Chupito de crema de ceps y picadillo de gamba

Cola de langostino con guacamole y agridulce

### Primer plato

Carpaccio de tomate cor de bou con dips de aguacate y salmón marinado.

### Segundo plato

Meloso de ternera guisado a la antigua

### Postre

Lemon Pie: mousse de limón con merengue tostado

Turrónes y neulas

Café (licores no incluidos)

### Bodega

Vino blanco de Rueda "Bitácora" Verdejo

Vino tinto de Segura Viudas Garnatxa

Cava Aria brut nature

Precio por persona 45€ + 10% IVA

# El Celler del Museu Restaurant

¡Celebra con nosotros estas navidades!

Salón Hivernacle y Salones privados de la Masía

## VERBENA DE FIN DE AÑO

### Aperitivo de bienvenida

Tostadita de jamón ibérico, Crujiente de foie micuit

Mini blinis con queso y salmón

Sticks de pollo oriental

Langostino en tempura, Croqueta de brandada de bacalao

### Primer plato

Ensalada de Bogavante con langostinos

### Segundo plato

Tronco de Rodaballo al horno

O

Solomillo de ternera con foie y salsa de foie

### Postre

Timbal de chocolate blanco, chocolate con leche y núcleo de mango

Mignardises con el café

### Bodega

Vino blanco de Rueda "Bitácora" Verdejo

Vino tinto Rioja de crianza "Basagoiti"

Cava brut reserva de Parxet

**COTILLÓN Y BAILE con DJ hasta las 04.00**

**1 COMBINADO**

**Precio por persona: 85 €+ 10% IVA**

Precio las copas : 3€ copa de cava, chupito, cerveza y refresco. 5€  
licores, brandis, etc. y 8€ los combinados gintonic, cubalibres etc.

El Celler del Museu Restaurant  
¡Celebra con nosotros estas navidades!  
Salón Hivernacle y Salones privados de la Masía

## Menu Infantil

### Primer Plato A Elegir

CANELONES DE LA ABUELA

O

MACARRONES CON TOMATE Y QUESO

### Segundo Plato A Elegir

PALLARDA DE SOLOMILLO DE TERNERA CON P. FRITAS

O

ESCALOPA DE POLLO CON P. FRITAS

### Postre:

HELADO DISNEY O POSTRE DEL DÍA

Aguas Y Refrescos

Precio Por Niño: 30 €+IVA 10%