

HAZ QUE ESTA NAVIDAD SEA INOLVIDABLE  
FES QUE AQUEST NADAL SIGUI INOBLIDABLE

## MENÚS 2018



# Menú de pre-Navidad

## Menú de pre-Nadal

### APERITIVO I

Copa de cava de bienvenida  
Freixenet Brut Vintage  
Coca de anchoa de la Escala  
con cuscús  
Jamón ibérico con pan de cristal  
Crujiente de langostino,  
mango y arroz basmati

8€

Precio por persona. I.V.A. incluido

### APERITIVO II

Copa de cava de bienvenida  
Freixenet Brut Vintage  
Jamón ibérico con pan de cristal  
Coquetas de faisán y trufa  
Cucharita de brandada de bacalao  
con coulis de tomate asado  
Colita de gamba en tempura de cúrcuma  
Taco de salmón marinado  
con crema de mostaza antigua  
Crujiente de brie  
con chutney de pimientos

20€

Precio por persona. I.V.A. incluido

### APERITIU I

Copa de cava de benvinguda  
Freixenet Brut Vintage  
Coca d'anxova de l'Escala  
amb cuscús  
Pernil ibèric amb pa de vidre  
Cruixent de llagostí,  
mango i arròs basmati

8€

Preu per persona. I.V.A. inclòs

### APERITIU II

Copa de cava de benvinguda  
Freixenet Brut Vintage  
Pernil ibèric amb pa de vidre  
Coquetes de faisà i tòfona  
Cullereta de brandada de bacallà  
amb coulis de tomàquet rostit  
Cueta de gamba en tempura de cúrcuma  
Dau de salmó marinat  
amb crema de mostassa antiga  
Cruixent de brie  
amb chutney de pebrots

20€

Preu per persona. I.V.A. inclòs

# Menú de pre-Navidad I

## Menú de Pre-Nadal I

### PRIMEROS

Crema de cigala con salteado de trompeta de la muerte y mejillón en suave escabeche

Ensalada tibia de boletus, parmesano y nueces con tomates al sol

Ensalada de ahumados con vinagreta de frutos secos, mostaza y miel

### SEGUNDOS

Entrecot de ternera a la parrilla con salsa Café de París y nuestras patatas y zanahorias baby al estragón

Dorada al horno, pimientos del piquillo confitados con avellanas y sésamo negro

Secreto de cerdo ibérico al Pedro Ximénez con canelón de calabacín y espárragos trigueros

### POSTRE

Rubí de mousse de chocolate blanco e interior de frambuesa

### LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

### BODEGA

Aguas minerales

Vino tinto Segura Viudas Garnacha  
*D.O. Catalunya*

Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo  
*D.O. Penedès*

Café e infusiones

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*D.O. Cava*

### PRIMERS

Crema d'escamarlans amb trompetes de la mort i musclos saltats en escabetx suau

Amanida tèbia de ceps, parmesà i nous amb tomàquets al sol

Amanida de fumats amb vinagreta de fruits secs, mostassa i mel

### SEGONS

Entrecot de vedella a la graella amb salsa Café de París i les nostres patates i pastanagues baby amb estragó

Daurada al forn, pebrots del piquillo confitats amb avellanes i sèsam negre

Secret de porc ibèric al Pedro Ximénez amb caneló de carbassó i espàrrecs de marge

### POSTRES

Robí de mousse de xocolata blanca i interior de gerds

### LES DELÍCIES

Torrone i neules

### CELLER

Aigües minerals

Vi negre Segura Viudas Garnatxa  
*DO Catalunya*

Vi blanc Segura Viudas Xarel·lo  
*DO Penedès*

Cafè i infusiones

Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*DO Cava*

40€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Preu per persona. I.V.A. inclòs

# Menú de pre-Navidad II

## Menú de Pre-Nadal II

### PRIMEROS

Ceviche de gamba roja  
y fruta de la pasión con tofu ahumado  
Ensalada tibia de boletus, parmesano  
y nueces con tomates al sol  
Ensalada de vieras  
con vinagreta de ajo blanco

### SEGUNDOS

Confit de pato al Oporto  
con manzana asada y foie  
Lenguado con uvas, estragón,  
cebollino con salsa de vermut y sidra  
Solomillo de ternera en salsa de múrgulas  
con parmentier de boniato al romero

### POSTRE

Rubí de mousse de chocolate blanco  
e interior de frambuesa

### LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

### BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Segura Viudas Garnacha  
*D.O. Catalunya*  
Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo  
*D.O. Penedès*  
Café e infusiones  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*D.O. Cava*

### PRIMERS

Ceviche de gamba vermella  
i fruita de la passió amb tofu fumat  
Amanida tèbia de ceps, parmesà  
i nous amb tomàquets al sol  
Amanida de vieires  
amb vinagreta d'all blanc

### SEGONS

Confit d'ànec al Oporto,  
poma rostida i foie  
Llenguado amb raïm, estragó, cebollí  
amb salsa de vermut i sidra  
Filet de vedella amb salsa de múrgula  
amb parmentier de moniato i romaní

### POSTRE

Robí de mousse de xocolata blanca  
i interior de gerds

### LES DELÍCIES

Torrone i neules

### CELLER

Aigües minerals  
Vi negre Segura Viudas Garnatxa  
*DO Catalunya*  
Vi blanc Segura Viudas Xarel·lo  
*DO Penedès*  
Cafè i infusions  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*DO Cava*

45€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Preu per persona. I.V.A. inclòs

# Menú de pre-Navidad III

## Menú de Pre-Nadal III

### COCKTAIL

Jamón ibérico con pan de cristal  
Croquetas de faisán y trufa  
Cucharita de brandada de bacalao  
con coulis de tomate asado  
Colita de gamba en tempura de cúrcuma  
Taco de salmón marinado  
con crema de mostaza antigua  
Crujiente de brie  
con chutney de pimientos

### POSTRE

Robí de mousse de chocolate blanco  
e interior de frambuesa  
Tatín de manzana

### LAS DELICIAS

Turrónes y barquillos

### BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Segura Viudas Garnacha  
*D.O. Catalunya*  
Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo  
*D.O. Penedès*  
Café e infusiones  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*D.O. Cava*

### COCKTAIL

Pernil Ibèric amb pa de vidre  
Croquetes de faisà i tòfona  
Cullereta de brandada de bacallà  
amb coulis de tomàquet rostit  
Cueta de gamba en tempura de cúrcuma  
Dau de salmó marinat  
amb crema de mostassa antiga  
Cruixent de brie  
amb chutney de pebrots

### POSTRES

Robí de mousse de xocolata blanca  
i interior de gerds  
Tatín de poma

### LES DELÍCIES

Torróns i neules

### CELLER

Aigües minerals  
Vi negre Segura Viudas Garnatxa  
*DO Catalunya*  
Vi blanc Segura Viudas Xarel·lo  
*DO Penedès*  
Cafè i infusiones  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*DO Cava*

40€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Preu per persona. I.V.A. inclòs

# 25/12

## Navidad Nadal

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de cava de bienvenida  
Virutas de jamón ibérico  
con coca de cristal  
Croquetas de setas

### PRIMERO

“Escudella” con galets  
“Carn d’olla” con las hortalizas

### SEGUNDO

Pavo asado  
con pasas, orejones y piñones

### POSTRE

Lingote de chocolate  
con avellanas y pistacho

### LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

### BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Segura Viudas Garnacha  
*D.O. Catalunya*  
Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo  
*D.O. Penedès*  
Café e infusiones  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*D.O. Cava*

### APERITIU DE BENVINGUDA

Copa de cava de benvinguda  
Encenalls de pernil ibèric  
amb coca de vidre  
Croquetes de bolets

### PRIMER

Escudella amb galets  
seguit de carn d’olla amb les hortalisses

### SEGON

El gall dindi rostit amb panses,  
orellanes i pinyons

### POSTRE

Lingot de xocolata  
amb avellanes i pistatxo

### LES DELÍCIES

Torrone i neules

### CELLER

Aigües minerals  
Vi negre Segura Viudas Garnatxa  
*DO Catalunya*  
Vi blanc Segura Viudas Xarel·lo  
*DO Penedès*  
Cafè i infusions  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*DO Cava*

50€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Preu per persona. I.V.A. inclòs

# 26/12

## San Esteban Sant Esteve

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de cava de bienvenida  
Virutas de jamón ibérico  
con coca de cristal  
Croquetas de chistorra  
y huevos estrellados  
Coca de cristal con pulpa de tomate  
y anchoas de la escala  
Surtido de chips: patata violeta,  
boniato y yuca

### PRIMEROS

Ensalada de escarola  
con bacalao ahumado, naranja  
y vinagreta de tapenade  
Canelones a la barcelonesa  
con bechamel trufada  
y gratén de parmesano

### SEGUNDOS

Lubina al horno con coulis  
de espinacas y salteado de pasas,  
piñones y tomate cherry  
Solomillo de buey glaseado  
con miel de cerveza, patata panadera  
y pimientos del padrón

### POSTRE

Lingote de chocolate  
con avellanas y pistacho

### LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

### BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Segura Viudas Garnacha  
*D.O. Catalunya*  
Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo  
*D.O. Penedès*  
Café e infusiones  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*D.O. Cava*

45€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Preu per persona. I.V.A. inclòs

### APERITIU DE BENVINGUDA

Copa de cava de benvinguda  
Encenalls de pernil ibèric  
amb coca de vidre  
Croquetes de xistorra i ous estrellats  
Coca de vidre amb polpa de tomàquet  
i anxoves de l'Escala  
Assortiment de xips: patata violeta,  
moniato i iuca

### PRIMERS

Amanida d'escarola amb bacallà fumat,  
taronja i vinagreta de tapenade  
Canelons a la barcelonesa amb beixamel  
trufada gratinats amb parmesà

### SEGONS

Llobarro al forn amb coulis d'espinacs  
i panses saltades, pinyons i cirerols  
Filet de bou glacejat amb mel de cervesa,  
patata fornera i pebrots del padrón

### POSTRES

Lingot de xocolata  
amb avellana i pistatxo

### LES DELÍCIES

Torrone i neules

### CELLER

Aigües minerals  
Vi negre Segura Viudas Garnatxa  
*DO Catalunya*  
Vi blanc Segura Viudas Xarel·lo  
*DO Penedès*  
Cafè i infusiones  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*DO Cava*

# 31/12

## Nochevieja Cap d'Any

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de cava de bienvenida  
Virutas de jamón ibérico  
con coca de cristal  
Croquetas de langostinos y rovellones  
Tostada de salmón y eneldo

### ENTRANTE

Ensalada con tomate de Montserrat,  
ventresca de atún y navajas  
en tempura con habitas confitadas

### PRIMERO

Corvina con patata violeta  
y caldo de chalota tostada

### SEGUNDO

Solomillo con foie en salsa de cerveza  
y miel con cremoso de castañas

### POSTRE

Lingote de chocolate  
con avellanas y pistacho

### LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

### BODEGA

Aguas minerales  
Vino tinto Segura Viudas Garnacha  
*D.O. Catalunya*  
Vino blanco Segura Viudas Xarel·lo  
*D.O. Penedès*  
Café e infusiones  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*D.O. Cava*

60€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Preu per persona. I.V.A. inclòs

### APERITIU DE BENVINGUDA

Copa de cava de benvinguda  
Encenalls de pernil ibèric  
amb coca de vidre  
Croquetes de llagostins i rovellons  
Torrada de salmó i anet

### ENTRANT

Amanida amb tomàquet de Montserrat,  
ventresca de tonyina i navalles  
en tempura amb favetes confitades

### PRIMER

Reig amb patata violeta  
i brou d'escalunya torrada

### SEGON

Filet amb foie amb salsa de cervesa  
i mel amb cremós de castanyes

### POSTRES

Lingot de xocolata  
amb avellanes i pistatxo

### LES DELÍCIES

Torrone i neules

### CELLER

Aigües minerals  
Vi negre Segura Viudas Garnatxa  
*DO Catalunya*  
Vi blanc Segura Viudas Xarel·lo  
*DO Penedès*  
Cafè i infusiones  
Cava Segura Viudas Aria Brut Nature  
*DO Cava*



# 1/1

## Brunch Año Nuevo Brunch Any Nou

### APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de cava de bienvenida

### ESTACIÓN CALIENTES

Quiche de tomate y albahaca / Croquetas de langostino y rovellones / Tagliatelle "nero di sepia" con calamar de costa / Rape con suquet de galeras y salteado de almejas al aroma de cítricos / Entrecot con patata caliu

### ESTACIÓN DE FRÍOS

Ensaladas tibias de boletus, parmesano y nueces / Ensalada de ahumados con vinagreta de mostaza y miel / Ensalada con tomates secos y judías de Santa Pau / Bocadillos gourmet (pull pork, salmón y pollo ahumado)

### ESTACIÓN DE EMBUTIDOS CATALANES

### ESTACIÓN DE QUESOS

### SHOW COOKING

### ESTACIÓN DE FRUTAS Y ZUMOS NATURALES

Zumos y smoothies naturales de fruta fresca / Brochetas de fruta / Yogures naturales bio y desnatados

### ESTACIÓN DE POSTRES

Bollería / Tarta de zanahoria / Tarta de chocolate / Tarta de dulce de leche / Crema catalana

### APERITIU DE BENVINGUDA

Copa de cava de benvinguda

### ESTACIÓ DE CALENTS

Quiche de tomàquet i alfàbrega / Croquetes de llagostí i rovellons / Tallarines de tinta de sípia amb calamars de costa / Rap amb suquet de galeres i cloïsses saltades amb aroma de cítrics / Entrecot amb patata caliu

### ESTACIÓ DE FREDS

Amanides tèbies de ceps, parmesà i nous / Amanida de fumats amb vinagreta de mostassa i mel / Amanida amb tomàquets al sol i mongetes de Santa Pau / Entrepans gourmet (pull pork, salmó i pollastre fumat)

### ESTACIÓ D'EMBOTITS CATALANS

### ESTACIÓ DE FORMATGES

### SHOW COOKING

### ESTACIÓ DE FRUITES I SUCS NATURALS

Sucs i batuts naturals de fruita fresca / Broquetes de fruita / logurts naturals bio i desnatats

### ASSORTIMENT DE POSTRES

Brioixeria / Pastís de pastanaga / Pastís de xocolata / Pastís d'almívar de llet / crema catalana

50€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Preu per persona. I.V.A. inclòs

# 6/1

## Brunch de Reyes

### Brunch de Reis

#### APERITIVO DE BIENVENIDA

Copa de cava de bienvenida

#### ESTACIÓN CALIENTES

Quiche de tomate y albahaca / Croquetas de langostino y rovellones / Tagliatelle "nero di sepia" con calamar de costa / Rape con suquet de galeras y salteado de almejas al aroma de cítricos / Entrecot con patata caliu

#### ESTACIÓN DE FRÍOS

Ensaladas tibias de boletus, parmesano y nueces / Ensalada de ahumados con vinagreta de mostaza y miel / Ensalada con tomates al sol y judías de Santa Pau / Tosta crujiente con crema de guacamole y huevo duro / Bocadillos gourmet (pull pork, salmón y pollo ahumado)

#### ESTACIÓN DE EMBUTIDOS CATALANES

#### ESTACIÓN DE QUESOS

#### SHOW COOKING

#### ESTACIÓN DE FRUTAS

#### Y ZUMOS NATURALES

Smoothies naturales de fruta fresca / Brochetas de fruta / Variedad de yogures naturales, bio y desnatados

#### ESTACIÓN DE POSTRES

Bollería / Tarta de zanahoria / Tarta de chocolate / Tarta de dulce de leche / Crema catalana

#### LAS DELICIAS

Turrone y barquillos

Roscón de Reyes

#### EL NOSTRE APERITIU DE BENVINGUDA

Copa de cava de benvinguda

#### ESTACIÓ DE CALENTS

Quiche de tomàquet i alfàbrega / Croquetes de llagostí i rovellons / Tagliatelle "nero di sepia" amb calamars de costa / Rap amb suquet de galeres i cloïsses saltades amb aroma de cítrics / Entrecot amb patata caliu

#### ESTACIÓ DE FREDS

Amanides tèbies de ceps, parmesà i nous / Amanida de fumats amb vinagreta de mostassa i mel / Amanida amb tomàquets al sol i mongetes de Santa Pau / Torrada cruixent amb crema de guacamole i ou dur / Entrepans gourmet (pull pork, salmó i pollastre fumat) / Rosbif amb ruca i parmesà

#### ASSORTIMENT D'EMBOTITS CATALANS

#### ASSORTIMENT DE FORMATGES

#### SHOW COOKING

#### ESTACIÓ DE FRUITES

#### I SUCS NATURALS

Sucs i batuts naturals de fruita fresca / Broquetes de fruita / Logurts naturals, bio i desnatats

#### ESTACIÓ DE POSTRES

Brioixeria / Pastís de pastanaga / Pastís de xocolata / Pastís d'almívar de llet / Crema catalana

#### LES DELÍCIES

Torrone i neules

Tortell de Reis

50€

Precio por persona. I.V.A. incluido / Preu per persona. I.V.A. inclòs



Restaurant Les Delícies

Gran Vía, 644 · 08007 Barcelona · Telf. 932 702 735  
reservas@restaurantelesdelicies.com · [www.restaurantelesdelicies.com](http://www.restaurantelesdelicies.com)