



CASA GALLAU

MENÚ DE SAN ESTEBAN

ENTRANTES

(A ESCOGER)

ENSALADA DE FOIE MULARK, JAMÓN DE PATO,
MERMELADAS, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA CREMOSA

SOPA DE NAVIDAD CASERA
CON GALETS Y PELOTAS

CARPACCIO DE PULPO DE TARRAGONA CON
PARMENTIER DE PATATA Y ROMESCO DE CAMBRILS

CREMA DE BOGAVANTE CON CRUJIENTE
DE GAMBA DE TARRAGONA

CONSOMÉ CON VIEIRAS, ESCALOPE
DE FOIE MULARK Y SETAS

CANELONES TRADICIONALES DE RUSTIDO
RECETA GALLAU CON SUAVE BECHAMEL

PLATOS PRINCIPALES

(A ESCOGER)

SUQUET DE LOMO DE MERLUZA DE PALANGRE,
MARISCO DE LA ZONA Y ALCACHOFAS

CONFIT DE PATO MULARK CON PERA AL
VINO Y SALSA DE FRUTOS ROJOS

CRUJIENTE DE RAPE CON ROMESCO
DE CAMBRILS I GÍRGOLA DE CASTAÑO

TIMBAL DE PIES DE CERDO ECOLÓGICOS Y
GAMBAS CON CHIPS DE VERDURAS

POLLO CAMPERO DE CAL SENDRA ROSTIDO
CON CIRUELAS, PASAS Y PIÑONES

PALETILLA DE CORDERO DE CAL PAUET
AL HORNO CON PATATAS ASADAS



LOS POSTRES (A ESCOGER)

TRUFAS ARTESANAS 70% DE
CACAO CON NATA FRESCA
MOUSSE DE YOGURT CON
SALSA DE FRUTOS ROJOS
CREMA CATALANA ARTESANA
TARTA SACHER
ESPECIAL GALLAU
SORBETE DE MANDARINA
AL MOËT CHANDON
HELADO DE MAESTRO ARTESANO
AL GUSTO

LA BODEGA

AUCALA BLANCO O TINTO
D.O. TERRA ALTA
AGUAS MINERALES
CAFÉS, INFUSIONES
COPA DE CAVA BRUT NATURE
BARQUILLOS

PRECIO POR PERSONA
40,00 €
(IVA INCLUIDO)