

RESTAURANT
akquana

MENÚS NAVIDAD 2025

MENÚ 1 • 45€ pax

Para compartir

Surtido ibérico
Croquetas de Jamón
Chips de alcachofa del Prat y flor de sal
Ensaladilla rusa con anguila ahumada
Huevos estrellados con jamón Ibérico
Ravioli de setas con crema trufada de Ceps

A escoger

Bacalao al horno con trinxat de boniato y cansalada
○
Tallata de entrecotte de ternera a la brasa
con chimichurri y patata asada.

Postre

Crema catalana de maracuyá y frambuesas
○
Trufas de chocolate

MENÚ 2 • 55€ pax

Para compartir

Anchoa del cantabrico
Croquetas de jamón
Huevos estrellados con jamón Ibérico
Chips de alcachofa del Prat y flor de sal
Ravioli de setas con crema trufada de ceps
Xató de bacalao, anchoas y olivas con salsa romesco

A escoger

Bacalao al horno con trinxat de boniato y cansalada
○
Tallata de entrecotte de ternera a la brasa
con chimichurri y patata asada.

Postre

Cheesecake al horno receta original
○
Trufas de chocolate

MENÚ 3 • 65€ pax

Para compartir

Jamón ibérico
Anchoa del cantabrico
Croquetas de jamón
Calamarcitos andaluza
Chips de alcachofa del Prat y flor de sal
Pulpo a feira y trinxat de la cerdenya
Won ton de langostino y mayonesa de lima

A escoger

Ravioli de setas con crema trufada y ceps o Canelon de espinacas piñones y setas

A escoger

Tallata de entrecotte de tenera a la brasa con chimichurri y patata asada
○
Rodaballo al estilo bilbaino tradicional, con verduritas al horno

Postre

Obsesión por el chocolate

Incluye una botella de vino cada 4 personas
Se sirve a mesa completa
Grupos mínimo 10 personas

Aquí encontrarás
la Información
sobre alérgenos.

