

RESTAURANT
akquaaa

MENÚS NADAL 2025

MENÚ 1 • 45€ pax

Per compartir

Assortiment ibèric
Croquetes de pernil
Xips de carxofa del Prat i flor de sal
Amanida russa amb anguila fumada
Ous estrellats amb pernil Ibèric
Ravioli de bolets amb crema trufada de ceps

A triar

Bacallà al forn amb trinxat de moniato i pansa
○
Tallata d'entrecottte de vedella a la brasa
amb chimichurri i patata rostida.

Postres

Crema catalana de maracujà i gerds
o Tòfones de xocolata

MENÚ 2 • 55€ pax

Per compartir

Anxova del cantàbric
Croquetes de pernil
Ous estrellats amb pernil Ibèric
Xips de carxofa del Prat i flor de sal
Ravioli de bolets amb crema trufada de ceps
Xatò de bacallà, anxoves i olives amb salsa romesco

A triar

Bacallà al forn amb trinxat de moniato i pansa
○
Tallata d'entrecottte de vedella a la brasa
amb chimichurri i patata rostida.

Postres

Cheesecake al forn recepta original
○
Tòfones de xocolata

MENÚ 3 • 65€ pax

Per compartir

Pernil ibèric
Anxova del cantàbric
Croquetes de pernil
Calamarcets andalusa
Xips de carxofa del Prat i flor de sal
Pop a feira i trinxat de la cerdenya
Won ton de llagostí i maionesa de llima

A triar

Ravioli de bolets amb crema trufada i ceps o Caneló d'espínacs pinyons i bolets

A triar

Tallata d'entrecotte de tindra a la brasa amb chimichurri i patata rostida
○
Rodaballo a l'estil bilbaí tradicional, amb verdures al forn

Postres

Obsessió per la xocolata

Inclou una ampolla de vi cada 4 persones.
Se serveix a taula completa
Grups mínim 10 persones

Aquí tobaràs
la Informació
sobre al·lèrgens.

