



SOPAR NIT DE NADAL 24 desembre

Copa de Cava de benvinguda

Pica-Pica per compartir

Cecina "Premium" de bou gallec
Pa amb tomàquet
Ostra, sorbet de llimona i oli de trufa
Tartar de tonyina, soia, sèsam i gingebre
Crema de ceps, ou a baixa temperatura
amb oli de trufa

Plat principal a escollir

Llobarro a la brasa, verdures "eco"
i oli de picada
ó
Garri, cruixent de salsa de mel i soia
amb puré de poma al forn

Postres

Pastís de formatge, coulis de fruits vermells
amb crumble de xocolata negra
Assortiment de torrons i neules

Bodega

Vi negre: La Montesa D.O. Rioja
Vi blanc : Blanc Tranquille D.O. Penedes
Cava: Torelló Brut

Preu per persona: 60 euros

IVA inclòs - begudes incloses

CENA NOCHEBUENA 24 diciembre

Copa de Cava de bienvenida

Pica-Pica para compartir

Cecina "Premium" de buey gallego
Pan con tomate
Ostra, sorbete de limón y aceite de trufa
Tartar de atún, soja, sésamo y jengibre
Crema de setas, huevo a baja temperatura
con aceite de trufa

Plato principal, a escoger

Lubina a la brasa, verduras "eco"
i aceite de picada
ó
Cochinillo, crujiente salsa de miel y soja
con puré de manzana al horno

Postre

Tarta de queso, coulis de frutos rojos
con crumble de chocolate negro
Surtido de turrone y neulas

Bodega

Vino tinto: La Montesa D.O. Rioja
Vino blanco: Blanc Tranquille D.O. Penedes
Cava: Torelló Brut

Precio por persona: 60 euros

IVA incluido- bebidas incluidas

Para confirmar la reserva rogamos nos envíen mail a eventos@casaleopoldo.es



DINAR NADAL & SANT ESTEVE 25 i 26 desembre

Copa de Cava de benvinguda

Pica-Pica per compartir

Pernil ibèric de Gla
Pa amb tomàquet
Calamarcets a l'andalusa
amb maionesa de cítrics
Croquetes de pernil ibèric

Primer plat

Escudella de Nadal
amb galets i carn d'olla
ó
Canelons de rostit amb
salsa de múrgules i beixamel trufada

Segon plat

Suquet de peix, caldo de galeres
amb oli de picada
ó
Pollastre de pagès a la catalana
amb panses i pinyons

Postres

Torrija caramelitzada amb gelat
de fava tonga
Assortiment de torrons i neules

Bodega

Vi negre: La Montesa D.O. Rioja
Vi blanc : Blanc Tranquille D.O. Penedes
Cava: Torelló Brut

Preu per persona: 60 euros

IVA inclòs - begudes incloses

ALMUERZO NAVIDAD & SAN ESTEBAN 25 y 26 diciembre

Copa de Cava de bienvenida

Pica-Pica para compartir

Jamón Ibérico de Bellota
Pan con tomate
Calamares a la andaluza
con mahonesa de cítricos
Croquetas de jamón ibérico

Primer plato

Escudella de Navidad con
galets y "carn d'olla"
ó
Canelones de rustido con
salsa de colmenillas y bechamel trufada

Segundo plato

Suquet de pescado, caldo de
galeras y aceite de picada
ó
Pollo de payés a la catalana
con pasas y piñones

Postre

Torrija caramelizada con helado
de haba tonga
Surtido de neulas y turrones

Bodega

Vino tinto: La Montesa D.O. Rioja
Vino blanco: Blanc Tranquille D.O. Penedes
Cava: Torelló Brut

Precio por persona: 60 euros

IVA incluido - bebidas incluidas

Para confirmar la reserva rogamos nos envíen mail a eventos@casaleopoldo.es



SOPAR DE CAP D'ANY

31 desembre

Copa de Cava de benvinguda

Aperitius

Pernil ibèric de Gla

Pa amb tomàquet

Ostra amb bloody mary de gengibre

Parmentier fumat, ceps a la brasa amb
ou de codorniu a baixa temperatura

Entrant

Ravioli de llamàntol, crema de galeres
al vi ranci

Primer plat

Turbot, suc de rostit, shimeli
i alls tendres confitats

Segon plat

Ploma ibèrica a la catalana amb
panses, pinyons i orellanes

Postres

Textures de xocolata, praliné de torró
i crumble de neula

Raïm de la sort i cotilló

Bodega

Vi negre: La Montesa D.O. Rioja

Vi blanc : Blanc Tranquille D.O. Penedes

Cava: Torelló Brut

Preu per persona: 90 euros

IVA inclòs - begudes incloses

CENA DE NOCHEVIEJA

31 diciembre

Copa de Cava de bienvenida

Aperitivos

Jamón ibérico de Bellota

Pan con tomate

Ostra con bloody mary de jengibre

Parmentier ahumado, ceps a la brasa con
huevo de codorniz a baja temperatura

Entrante

Ravioli de bogavante, crema de galeras
al vino rancio

Primer plato

Rodaballo, jugo de asado, shimeli
y ajos tiernos confitados

Segundo plato

Pluma ibérica a la catalana con
pasas, piñones y orejones

Postre

Texturas de chocolate, praliné de turrón
i crumble de barquillo

Uvas de la suerte y cotillón

Bodega

Vino tinto: La Montesa D.O. Rioja

Vino blanco: Blanc Tranquille D.O. Penedes

Cava: Torelló Brut

Precio por persona: 90 euros

IVA incluido- bebidas incluidas

Para confirmar la reserva rogamos nos envíen mail a eventos@casaleopoldo.es



DINAR ANY NOU & REIS

1 i 6 gener

Copa de Cava de benvinguda

Pica-Pica per compartir

Llom ibèric de Gla

Pa amb tomàquet

Calamarcets a l'andalusa

amb maionesa de cítrics

Croquetes de pernil ibèric

Entrant

Amanida de llamàntol amb vinagreta

d'herbes

ó

Canelons de rostit amb

salsa de múrgules i beixamel trufada

Plat principal

Suprema de llobarro, puré d'albergínia fumada, verdures confitades i oli de picada

ó

Galta de vedella al vi negre

amb parmentier fumat

Postres

Tortell Leopoldo

Assortiment de torrons i neules

Bodega

Vi negre: La Montesa D.O. Rioja

Vi blanc : Blanc Tranquille D.O. Penedes

Cava: Torelló Brut

Preu per persona: 60 euros

IVA inclòs - begudes incloses

ALMUERZO AÑO NUEVO & REYES

1 i 6 gener

Copa de Cava de bienvenida

Pica-Pica para compartir

Lomo ibérico de Bellota

Pan con tomate

Calamares a la andaluza

con mahonesa de cítricos

Croquetas de jamón ibérico

Entrante

Ensalada de bogavante con vinagreta

de hierbas

ó

Canelones de rustido con

salsa de colmenillas y bechamel trufada

Plat principal

Suprema de lubina, puré de berenjena ahumada verdures confitadas y aceite de picada

ó

Carrillera de ternera al vino tinto

con parmentier ahumado

Postre

Tortell Leopoldo

Surtido de turrones y neulas

Bodega

Vino tinto: La Montesa D.O. Rioja

Vino blanco: Blanc Tranquille D.O. Penedes

Cava: Torelló Brut

Precio por persona: 60 euros

IVA incluido- bebidas incluidas

Para confirmar la reserva rogamos nos envíen mail a eventos@casaleopoldo.es