



# **MENÚ DE NADAL**

**HOTEL DON CÁNDIDO\*\*\*\*** Rambleta Pare Alegre, 98 - 08224 TERRASSA (BCN)  
T. 93 733 33 00 /F. 93 733 08 49 – [convenciones.doncandido@cirsa.com](mailto:convenciones.doncandido@cirsa.com)



**Proposta 1**

**Menús de Nadal**

**Primer**

**PICA-PICA EN CENTRE TAULA**

**Pernil, pa de xapata  
Amanida Don Cándido  
Coca de gambes  
Salpicó de marisc  
Vol-au-vent de foie**

**Calamars a l'Andalusa  
Saltat de popets i espàrrecs  
Croquetes casolanes del Perol  
Gambes amb allada**

**Segon (a escollir entre)**

**Cuixa d'ànec amb prunes i perfum de foie**

**O**

**Llom de lluç amb cocotxes de bacallà**

**Postres**

**Pastís cremós d'avellana  
amb crema suau de taronja**

**Delícies nadalenques**

**El Celler**

**Vi negre Rioja  
Cava Robert J. Mur brut Reserva  
Aigües minerals  
Cafè i licor**

**PREU : 38€ (per persona, IVA Inclòs)**

**\*Menú fins màxim 20 comensals**

**Proposta 2**

---

**Menús de Nadal**

**Primer**

---

**Concassé d'escalivada i cruixent de formatge brie  
amb anxoves**

**Segon**

---

**Suquet de mero i cloïsses amb all-i-oli de fruits secs**

**Postres**

---

**Cardinal de nata amb xocolata calenta**

**Delícies nadalenques**

**El Celler**

---

**Vi negre Rioja**

**Cava Robert J. Mur brut Reserva**

**Aigües minerals**

**Cafè i licor**

---

**PREU : 40€ (per persona, IVA Inclòs)**

**Proposta 3**

**Menús de Nadal**

**Primer**

**Dome de poma, tonyina, llagostins,  
fons de mango i formatge**

**Segon**

**Espatlla de xai cuita a baixa temperatura  
amb salsa de vi dolç i mil fulles de patata**

**Postres**

**Mousse de xocolata blanca  
amb mermelada de gerds**

**Delícies nadalenques**

**El Cellar**

**Vi negre Rioja**

**Cava Robert J. Mur brut Reserva**

**Aigües minerals**

**Cafè i licor**

**PREU : 42€ (per persona, IVA Inclòs)**

**Proposta 4**

**Menús de Nadal**

**Primer**

**Arròs cremós de bolets, xip de pernil  
i oli de cibulet**

**Segon**

**Cua de rap a la brasa, escabetx de préssec  
i favetes amb vinagreta de módena**

**Postres**

**Cremós de cafè amb salsa de iogurt i vainilla**

**Delícies nadalenques**

**El Celler**

**Vi negre Rioja**

**Cava Robert J. Mur brut Reserva**

**Aigües minerals**

**Cafè i licor**

**PREU : 45€ (per persona, IVA Inclòs)**



HOTEL  
DON CANDIDO  
★ ★ ★ ★

## **Proposta 5**

## **Menús de Nadal**

---

### **Primer**

---

**Creps de marisc, arròs pilaf amb crema d'escamarlans**

### **Segon**

---

**Noisette d'entrecôte, moniato gratinat  
amb salsa Porto**

### **Postres**

---

**Coca de poma amb gelat de llimona**

**Delícies nadalenques**

### **El Celler**

---

**Vi negre Rioja**

**Cava Robert J. Mur brut Reserva**

**Aigües minerals**

**Cafè i licor**

---

**PREU : 48€ (per persona, IVA Inclòs)**

**Proposta 6**

**Menús de Nadal**

---

**Primer**

---

Mil fulles vegetal amb gambes vermelles  
i emmental gratinat

**Segon**

---

Supremes d'orada, patates gratinades , fideus de sípia  
amb salsa romesco de poma

**Postres**

---

Coulant de xocolata amb vainilla

Delícies nadalenques

**El Celler**

---

Vi negre Rioja

Cava Robert J. Mur brut Reserva

Aigües minerals

Cafè i licor

---

**PREU : 50€ (per persona, IVA Inclòs)**

**Proposta 7**

**Menús de Nadal**

---

**Primer**

---

**Delícies de pinya, codony amb safrà i llagostins escumats,  
oli de Jabugo amb ruca**

**Segon**

---

**Carré de xai amb menta**

**Postres**

---

**Creps farcits de crema amb gelat de xocolata amarga**

**Delícies nadalenques**

**El Celler**

---

**Vi negre Rioja**

**Cava Robert J. Mur brut Reserva**

**Aigües minerals**

**Cafè i licor**

---

**PREU : 55€ (per persona, IVA Inclòs)**

**Proposta 8**

**Menús de Nadal**

---

**Primer**

---

**Dameron de formatge fresc, llagostins, moixama i mesclum  
amb oli de regalèssia**

**Segon**

---

**Llobarro amb parmentier de garotes de mar i caviar vermell,  
concentrat de cloïsses**

**Postres**

---

**Selva negra amb crema aromatitzada**

**Delícies nadalenques**

**El Celler**

---

**Vi negre Rioja**

**Cava Robert J. Mur brut Reserva**

**Aigües minerals**

**Cafè i licor**

---

**PREU : 62€ (per persona, IVA Inclòs)**



## **Proposta 9**

## **Menús de Nadal**

### **Primer**

**Carpaccio de llamàntol, raviolis de ceps i trufa  
amb mussolina de garotes de mar**

### **Segon**

**Tronc de rap a la marinera farcit de llagostins  
i vinagreta de popets**

### **Postres**

**Piràmide de xocolata blanca amb salsa de caramel**

**Delícies nadalenques**

### **El Celler**

**Vi negre Rioja**

**Cava Robert J. Mur brut Reserva**

**Aigües minerals**

**Cafè i licor**

**PREU : 70€ (per persona, IVA Inclòs)**



**Proposta 10**

**Menús de Nadal**

**Primer**

**Amanida de rap allagostat amb confit de bolets  
vinagreta de Porto**

**Segon**

**Medallons de filet amb saltat de verduretes,  
trufa negra i armanyac**

**Postres**

**Panaché de fruites naturals, crema de vainilla  
i sorbet de mandarina amb aiguardent**

**Delícies nadalenques**

**El Celler**

**Vi negre Rioja**

**Cava Robert J. Mur brut Reserva**

**Aigües minerals**

**Cafè i licor**

---

**PREU : 73€ (per persona, IVA Inclòs)**