

FES QÜE AQUEST NADAL SIGUI INOBLIDABLE
HAZ QUE ESTA NAVIDAD SEA INOLVIDABLE

MENÚ 2017



CONTEMPO

RESTAURANT

25/12

Dia de Nadal
Día de Navidad



Copa de cava de benvinguda

APERITIUS

Tàrtar de tonyina marinat
amb soja i mel amb mango
Croquetes de galtes i múrgoles
Llagostí cruixent embolicat de patata
Pa de coca amb pernil ibèric

ENTRANT

Escudella i carn d'olla

SEGON

Pollastre de pagès rostit, aromatitzat
amb canyella i servit amb panses,
prunes i pinyons

POSTRES

Tronquet de Nadal
Torrons i neules

CELLER

Aigües minerals, refrescs i cervesa
Vi negre Basagoiti. *DOCa Rioja*
Vi blanc Pansa Blanca. *DO Alella*
Cava Parxet. *DO Cava*
Cafès i infusions

Copa de cava de bienvenida

APERITIVOS

Tartar de atún marinado con soja
y miel con mango
Croquetas de carrillera y colmenillas
Langostino crujiente envuelto de patata
Pan de coca con jamón ibérico

ENTRANTE

“Escudella i carn d'olla”

SEGUNDO

Pollo de payés asado, aromatizado con
canela y servido con pasas, ciruelas y
piñones

POSTRES

Tronquito de Navidad
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino tinto Basagoiti. *D.O. Ca. Rioja*
Vino blanco Pansa Blanca. *D.O. Alella*
Cava Parxet. *D.O. Cava*
Cafés e infusiones

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

26/12

Sant Esteve
San Esteban



Copa de cava de benvinguda

PER A COMPARTIR

Tàrtar de tonyina marinat en soja
i mel amb mango
Croquetes de galtes i múrgoles
Llagostí cruixent embolicat de patata
Pa de coca amb pernil ibèric

SEGONS A ESCOLLIR

Caneló de Sant Esteve
o
Timbal de garrí amb puré de pastanaga
dolça i cebetes glasejades
o
Cueta de rap al forn de carbó amb
patates i llagostins

POSTRE

Lingot de xocolata amb avellanes
i festucs
Torrans i neules

CELLER

Aigües minerals, refrescs i cervesa
Vi negre Basagoiti. *DOCa Rioja*
Vi blanc Pansa Blanca. *DO Alella*
Cava Parxet. *DO Cava*
Cafès i infusions

Copa de cava de bienvenida

PARA COMPARTIR

Tartar de atún marinado en soja
y miel con mango
Croquetas de carrillera y colmenillas
Langostino crujiente envuelto de patata
Pan de coca y jamón ibérico

SEGUNDOS A ESCOGER

Canelón de San Esteban
o
Timbal de cochinitillo con puré de
zanahoria dulce y cebollitas glaseadas
o
Colita de rape al horno de carbón con
patatas y langostinos

POSTRES

Lingote de chocolate con avellanas
y pistachos
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino tinto Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Vino blanco Pansa Blanca. *D.O. Alella*
Cava Parxet. *D.O. Cava*
Cafés e infusiones

60€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

31/12

Cap d'Any Nochevieja



Copa de cava de benvinguda

APERITIUS

Bombó de foie

Petxina de pelegri embolicada
amb pasta kataifi

PRIMER

Amanida de micromézclum amb
escalopes de llamàntol, perles de yuzu
i vinagreta de coral

SEGONS

Filet de bou a la brasa amb salsa de
ceps, pastanaga baby i tirabecs saltats

POSTRE

Pastisset de xocolata blanca
amb mànec
Torrans i neules

Raïm de la sort

CELLER

Aigües minerals, refrescs i cervesa
Vi negre Basagoiti. *DOCa Rioja*
Vi blanc Pansa Blanca. *DO Alella*
Cava Parxet. *DO Cava*
Cafès i infusions

Copa de cava de bienvenida

APERITIVOS

Bombón de foie

Vieira envuelta con pasta kataifi

PRIMERO

Ensalada de micromézclum con
escalapas de bogavante, perlas
de yuzu y vinagreta de coral

SEGUNDO

Filete de buey a la brasa con salsa
de boletus, zanahoria baby y tirabeques
salteados

POSTRE

Pastelito de chocolate blanco
con mango
Turrones y barquillos

Uvas de la suerte

BODEGA

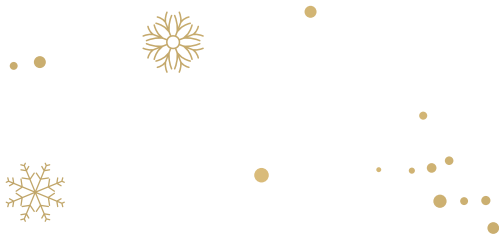
Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino tinto Basagoiti. *D.O. Ca. Rioja*
Vino blanco Pansa Blanca. *D.O. Alella*
Cava Parxet. *D.O. Cava*
Cafés e infusiones

90€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

1/1

Any Nou
Año Nuevo



Copa de cava de benvinguda

PER A COMPARTIR

Tàrtar de tonyina marinat en soja
i mel amb màneg
Croquetes de galtes i múrgoles
Llagostí cruixent embolicat de patata

SEGONS A ESCOLLIR

Timbal de garrí amb puré de pastanaga
dolça i cebetes glasejades

o

Cueta de rap al forn de carbó
amb patates i llagostins

o

Llom de bou alt amb saltat de verdures
i patata ratte

POSTRE

Lingot de xocolata amb avellanes
i pistatxos
Torrans i neules

CELLER

Aigües minerals, refrescs i cervesa
Vi negre Basagoiti. *DOCa Rioja*
Vi blanc Pansa Blanca. *DO Alella*
Cava Parxet. *DO Cava*
Cafès i infusions

Copa de cava de bienvenida

PARA COMPARTIR

Tartar de atún marinado en soja
y miel con mango
Croquetas de carrillera y colmenillas
Langostino crujiente envuelto de patata

SEGUNDOS A ESCOGER

Timbal de cochinitillo con puré de
zanahoria dulce y cebollitas glaseadas

o

Colita de rape al horno de carbón con
patatas y langostinos

o

Lomo de buey alto con salteado
de verduras y patata ratte

POSTRES

Lingote de chocolate con avellanas
y pistachos
Turrone y barquillos

BODEGA

Agua mineral, refrescos y cervezas
Vino tinto Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Vino blanco Pansa Blanca. *D.O. Alella*
Cava Parxet. *D.O. Cava*
Cafés e infusiones

55€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido

6/1

Dia de Reis Día de Reyes



Copa de cava de benvinguda

PER A COMPARTIR

Tàrtar de tonyina marinat en soja
i mel amb màneg
Croquetes de galtes i múrgoles
Llagostí cruixent embolicat de patata

SEGONS A ESCOLLIR

Timbal de garrí amb puré de pastanaga
dolça i cebetes glasejades

o

Cueta de rap al forn de carbó
amb patates i llagostins

o

Llom de bou alt amb saltat de verdures
i patata ratte

POSTRE

Lingot de xocolata amb avellanes
i pistatxos
Torrans i neules

CELLER

Aigües minerals, refrescs i cervesa
Vi negre Basagoiti. *DOCa Rioja*
Vi blanc Pansa Blanca. *DO Alella*
Cava Parxet. *DO Cava*
Cafès i infusions

Copa de cava de bienvenida

PARA COMPARTIR

Tartar de atún marinado en soja
y miel con mango
Croquetas de carrillera y colmenillas
Langostino crujiente envuelto de patata

SEGUNDOS A ESCOGER

Timbal de cochinitillo con puré de
zanahoria dulce y cebollitas glaseadas

o

Colita de rape al horno de carbón con
patatas y langostinos

o

Lomo de buey alto con salteado
de verduras y patata ratte

POSTRES

Lingote de chocolate con avellanas
y pistachos
Turrones y barquillos

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cervezas
Vino tinto Basagoiti. *D.O.Ca. Rioja*
Vino blanco Pansa Blanca. *D.O. Alella*
Cava Parxet. *D.O. Cava*
Cafés e infusiones

45€

Preu per persona. IVA inclòs / Precio por persona. I.V.A. incluido





 **eboca**
RESTAURANTS
www.ebocarestaurants.com

Restaurante Contempo

Calle Bergara, 9 · 08002 Barcelona · Telf. 933 017 783

reservas@restaurante-contempo.com · www.restaurantecontempo.com