



*Malapecora*

Menús  
Fiestas Navideñas  
\*  
2024



# NOCHEBUENA

*Malapecora*

## DEGUSTACIONES

Crema de galeras de la lonja de Cambrils con brocheta de langostinos y gotas de Pernod  
Tártar de atún rojo con anguila del Delta  
Lingote de milhojas de pastel de salmón noruego ahumado con anchoa del cantábrico 00  
Tartaleta de meloso de ternera asada en su propio jugo con setas de temporada

## SEGUNDOS ( a escoger )

Crocanti de rape con almendra marcona y verduritas en juliana sobre cama de patata

Paletilla de cabrito flambeada a baja temperatura con hierbas aromáticas

\*

## POSTRE

Cinco Chocolates en texturas y crema de Baileys  
Turrone y dulces de Navidad

## BODEGA

Maridaje de vino de la Terra  
Copa de cava Brut Nature Reserva y Heineken de bienvenida  
No incluye bebidas no especificadas

**60 €**

# NAVIDAD & SANT ESTEVE

*Malapeçora*

## DEGUSTACIONES

Croquetón de Navidad con queso D.O. Idiazábal  
Vieira gratinada con salteado de boletus, habitas baby y fideos de calamar

## PRIMEROS (a escoger)

Ensalada de ahumados con granada, mango y aguacate en vinagreta de higos.  
Típico caldo de Navidad con "galets" rellenos de pilota  
Canelones en suprema con rustido tradicional de Navidad

## SEGUNDOS (a escoger)

Caldereta de rodaballo en salsa de avellanas de Reus  
Bacalao confitado en AOVE a la vizcaína  
Pierna de cabrito nacional flambeado a la baja temperatura con ciruelas negras y setas frescas  
Tournedó de pularda en relleno de Navidad

## POSTRE

Tiramisú de la María  
Tabla de turrones y petits fours

## BODEGA

Copa de cava Brut Nature Reserva y Heineken de bienvenida  
No incluye bebidas no especificadas

**44 €**

# FIN DE AÑO

*Malapecora*

## DEGUSTACIONES

Tabla jamón ibérico y quesos nacionales e internacionales

Milhojas de solomillo con micuit e higos a la reducción de vino del Priorat

Canelón banDarra

Coca con romesco, calçot y calamarcets

Sashimi de atún rojo

Carpaccio de gamba roja

Mascarpone en yogurt de café, foie micuit al carbón y anguila ahumada

Tataki de carne Black Angus madurada a la piedra

## POSTRE

Trufas de chocolate a las gotas de The Macallan

## BODEGA

Maridaje de vinos de la Terra

Heineken y Copa cava Brut Nature Reserva de bienvenida, Café, cotillón y uvas

No incluye bebidas no especificadas

**82 €**

# AÑO NUEVO

*Malapeçora*

## **PRIMEROS (a escoger)**

Escudella catalana al modo tradicional

Canelones de la María

Ensalada catalana a base de embutidos de l'Alforja

## **SEGUNDOS (a escoger)**

Salmón noruego braseado con crema de tubérculos

Dorada de la lonja a la espalda y al Orio

Meloso de ternera de Girona a la baja temperatura y reducción del Priorat

Tataki de entrecot a la brasa y chips de verduras

## **POSTRE**

Postre a escoger de nuestra carta

## **BODEGA**

Heineken y Copa cava Brut Nature Reserva de bienvenida

No incluye bebida no especificada

**45 €**

# REYES

*Malapeçora*

## PRIMEROS (a escoger)

Escudella catalana al modo tradicional

Canelones de la María

Ensalada catalana a base de embutidos de l'Alforja

## SEGUNDOS (a escoger)

Arroz de Bogavante (min. 2p)

Dorada a la Sal (mín. 2p)

Salmón Noruego a la Brasa con chips de verduras

Albóndigas de mar y montaña y boletus caramelizados

Tataki de magret de pato a la brasa

Carrileras ibéricas en su jugo

\*

## POSTRE

Roscón de Reyes al modo Torrija y helado de dulce de leche

## BODEGA

Heineken y Copa cava Brut Nature Reserva de bienvenida

No incluye bebida no especificada

**45 €**



*Malapecora*

*Reservas*

 +34 977 38 34 13

\* [malapecora.es](http://malapecora.es)

