La Dolça Herminia

MENÚ NAVIDAD

25 DE DICIEMBRE DEL 2026

PARA EMPEZAR

Mini croquetas de pollo asado
y de chipirones en su tinta.

ENTRANTES

Sopa de galets.

"Carn d´olla" con pelota, pollo,
butifarra y verduras.

PLATO PRINCIPAL

Pollo rustido estilo navideño
con ciruelas, orejones y piñones.

DULCE FINAL

Coulant de chocolate con helado
de vainilla de Madagascar.

Turrones y barquillos.

BODEGA

Camino la Fara 100% Verdejo D.O. Rueda
Sancho Garcés Crianza D.O. Rioja.
Agua, pan y café.

46,95 €
por persona

Brindemos por todo lo que está por venir

La Dolça Herminia

MENU SANT ESTEVE

PRIMEROS A ESCOGER

Crema de puerros con huevas, manzana ácida y lima fresca

Alcachofas en dos cocciones con huevo líquido y virutas de jamón

Rascacielos de tomate, mozzarella fior di latte, pesto y piñones

Canelones de carne gratinados con suave bechamel

Croquetas de jamón (4 unidades)

SEGUNDOS A ESCOGER

Filetes de pollo con salsa de colmenillas y gratén de patatas

Salmón con berenjena asada, crema de aguacate y sésamo tostado

Risotto de ceps trufado con nube de parmesano y portobello

Confit de pato con patatas platillo, salsa de vino dulce y maíz tostado

Steak tartar al punto picante con helado de mostaza “ancienne” y sus tostadas

POSTRES A ESCOGER

Sorbete de limón al cava

Tim Baon, el preferido de nuestros clientes más fieles

Cheesecake cremoso con galleta Lotus y coulis de frutos rojos

Esponjoso de yogur con frutos rojos

Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo

Copa de cava de cortesía con los postres

BODEGA

Dos bebidas incluidas (agua, refresco, cerveza o vino bodega Andilana)

Pan, café e infusiones

42,00 €

IVA INCLUIDO