

menú Nadal

25 Desembre

— **45 €** —

IVA inclòs

NUI
BEACH
espai mediterrani

Platja Gran de Calella,
08370 CALELLA
RESERVES: **646 90 55 67**
www.nuibeatchalella.com

Entrant

Escudella de nadal amb galets

Primer plat

Caneló de rostit amb
beixamel de tòfona

Plat principal

Fricandó de llobarro amb
bolets i la seva picada

Pollastre de pagès
mar i muntanya

Les Postres

Coulant de xocolata amb
cor blanc, gelat de vainilla de
Madagascar i mermelada
de taronja

Tastet de torròns

Celler

D.O. Terra Alta · Bon dia
D.O. Penedès · Can Bas Cabernet Sauvignon
D.O. Cava · Pere Ventura Reserva

Sant Esteve

26 Desembre

— **45 €** —

IVA inclòs

NUI
BEACH
espai mediterrani

Platja Gran de Calella,
08370 CALELLA
RESERVES: **646 90 55 67**
www.nuibeachcalella.com

Entrant

Escudella de nadal amb galets

Primer plat

Caneló de rostit amb
beixamel de tòfona

Plat principal

Fricandó de llobarro amb
bolets i la seva picada

Pollastre de pagès
mar i muntanya

Les Postres

Coulant de xocolata amb
cor blanc, gelat de vainilla de
Madagascar i mermelada
de taronja

Tastet de torrons

Celler

D.O. Terra Alta · Bon dia
D.O. Penedès · Can Bas Cabernet Sauvignon
D.O. Cava · Pere Ventura Reserva



★ Cap D'any

31 Desembre

— **95 €** —

IVA inclòs

2018

NUI
BEACH
espai mediterrani

Platja Gran de Calella,
08370 CALELLA
RESERVES: **646 90 55 67**
www.nuibeachcalella.com

Entrant

Xarrup de crema de
carbassa i taronja

Primer plat

Foie a la sal amb reducció de
ratafia i mantega d'avellana

Llagostins amb tempura negra

Plat principal

Maki de rap amb vieira, crema
de safrà i mole verd

Espatlla de cabrit cuita 18
hores, amb patata a la crema
d'anet

Les Postres

Mousse de llima amb cor de
gerds i crocant de festucs

Celler

D.O. Alella – Pensa
D.O. Penedès – Can Bas Cabernet Sauvignon
D.O. Cava – Pere Ventura Reserva

Raïm a les campanades
Cotilló i Ball