



NUI
BEACH

MENÚ DE NADAL & SANT ESTEVE

APERITIU

Mini Izaguirre amb patates xips, olives i escopinyes

ENTRANT

L'escudella de la iaia amb la seva pilota i botifarra

PRIMER PLAT

Caneló de rostit amb beixamel de foie i crema de ratafia

PLAT PRINCIPAL

A ESCOLLIR-NE UN

- Confit d'ànec amb orellanes
- Llom de bacallà arrebossat amb pa japonés acompanyat de figues i muselina de mel
- Entrecot de vaca vella madurada 30 dies a la brasa
- Arròs a la llauna amb mitja llagosta i allioli

POSTRES

Postre nadalenc i Tastet de torrons

CELLER

Aigües minerals
Nuestro D.O. Rueda
Mayela D.O.Q. Rioja Alavesa
Rimat Lo Fred de Ponent Brut Reserva D.O. Cava
Cafès

55€

preu per persona

IVA inclòs



FES LA TEVA RESERVA: nuibeachcalella.com / (+34) 646 90 55 67
NUI BEACH · Platja Gran de Calella, 08370 Calella, Barcelona



NUI
BEACH

MENÚ DE CAP D'ANY

ENTRANTS GOURMET

Xarrup de crema de carbassa i ametlla torrada
Llagostins fumats amb farigola i flambejats amb brandy
Rosini de vieira amb foie i teriyaki
Brioixet artesà de mantega farcit de steak tàrtar de vedella amb
maionesa de mostassa i rovell d'ou

PLAT PRINCIPAL

PEIX

Llomet de rap al romesco lleuger amb mini verduretes

PLAT PRINCIPAL

CARN

Melós de vedella cuit a baixa temperatura amb reducció
del seu suc sobre parmantier de patata trufada

POSTRES

Milfulls de tres xocolates amb gelat de mandarina i fruits vermells

CELLER

Aigües minerals
Sàtirs D.O. Empordà
Díaz Bayo D.O. Ribera del Duero
Raimat Lo Fred de Ponent Brut Reserva D.O. Cava

120€

preu per persona
IVA inclòs

RESERVANT
ABANS DEL
15/12/24

110€

preu per persona



INCLOU RAÏM PER A LES CAMPANADES,
COTILLÓ I FESTA AMB EL DJ BALÀ

FES LA TEVA RESERVA: nuibeachcalella.com / (+34) 646 90 55 67
NUI BEACH · Platja Gran de Calella, 08370 Calella, Barcelona