

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

MENÚS 2018



CONTEMPO

RESTAURANT

25/12

Dia de Nadal
Día de Navidad



Copa de cava de benvinguda

APERITIUI

Barqueta de pastís de marisc
amb allioli de wakame
Croquetes de galtes i múrgoles
Llagostí cruixent amb pankó
Pa de coca amb pernil ibèric

PRIMER

Escudella i carn d'olla

SEGON

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

POSTRES

Tronquet de Nadal
i
els tradicionals torrons i neules

CELLER

Aigües minerals, refrescs i cervesa
Cop de Vent *D.O. Empordà* (vi blanc)
Orube Crianza *D.O. Ca. Rioja* (vi negre)
Segura Viudas Aria Brut Nature
D.O. Cava
Cafès i/o infusions

Copa de cava de bienvenida

APERITIVO

Montadito de pastel de marisco
con alioli de wakame
Croquetas de carrillera y colmenillas
Langostino crujiente con pankó
Pan de coca y jamón ibérico

PRIMERO

“Escudella” y “carn d’olla”

SEGUNDO

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

POSTRE

Tronquito de Navidad
y
los tradicionales turrónes y barquillos

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cerveza
Cop de Vent *D.O. Empordà* (vino blanco)
Orube Crianza *D.O. Ca. Rioja* (vino tinto)
Segura Viudas Aria Brut Nature
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 COMPARTIR

Barqueta de pastís de marisc
amb allioli de wakame
Croquetes de galtes i múrgoles
Llagostí cruixent amb pankó
Pa de coca amb perrill ibèric

PRIMERS A ESCOLLIR

Caneló de Sant Esteve
o
Amanida de carbassa, tirabecs
i llagostins al vapor

SEGONS A ESCOLLIR

Timbal de garrí amb puré de pastanaga
dolça i cebetes glacejades
o
Llom de lluç confitat amb verduretes
i emulsió de pebrot escalivat

POSTRES

Robí de mousse de xocolata blanca
farcit de gerdos
i
els tradicionals torrons i neules

CELLER

Aigües minerals, refrescs i cervesa
Cop de Vent *D.O. Empordá* (vi blanc)
Orube Crianza *D.O.Ca. Rioja* (vi negre)
Segura Viudas Aria Brut Nature
D.O. Cava
Cafès i/o infusions

Copa de cava de bienvenida

PARA COMPARTIR

Montadito de pastel de marisco
con alioli de wakame
Croquetas de carrillera y colmenillas
Langostino crujiente con pankó
Pan de coca y jamón ibérico

PRIMERO A ESCOGER

Canelón de San Esteban
o
Ensalada de calabaza, tirabeques
y langostinos al vapor

SEGUNDOS A ESCOGER

Timbal de cochinitillo con puré de zanahoria
dulce y cebollitas glaseadas
o
Lomo de merluza confitada con verduritas
y emulsión de pimienta asado

POSTRES

Rubí de mousse de chocolate blanco
e interior de frambuesa
y
los tradicionales turrónes y barquillos

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cerveza
Cop de Vent *D.O. Empordà* (vino blanco)
Orube Crianza *D.O.Ca. Rioja* (vino tinto)
Segura Viudas Aria Brut Nature
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

APERITIUI

Bombó de foie
Petxina de pelegrí embolicada
amb pasta kataifi

PRIMER

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

SEGON

Filet de bou a la brasa amb salsa
de bolets, pastanaga "baby"
i tirabecs saltejats

POSTRES

Robí de mousse de xocolata blanca
farcit de gerds
Els tradicionals torrons i neules
i
Raïm de la sort

CELLER

Aigües minerals, refrescs i cervesa
Cop de Vent *D.O. Empordà* (vi blanc)
Orube Crianza *D.O.Ca. Rioja* (vi negre)
Segura Viudas Aria Brut Nature
D.O. Cava
Cafès i/o infusions

Copa de cava de bienvenida

APERITIVO

Bombón de foie
Vieira envuelta con pasta kataifi

PRIMERO

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

SEGUNDO

Solomillo de buey a la brasa con salsa
de ceps, zanahoria "baby" y tirabeques
salteados

POSTRES

Rubí de mousse de chocolate blanco
e interior de frambuesa
Los tradicionales turrone y barquillos
y
Uvas de la suerte

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cerveza
Cop de Vent *D.O. Empordà* (vino blanco)
Orube Crianza *D.O.Ca. Rioja* (vino tinto)
Segura Viudas Aria Brut Nature
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

APERITIUI

Barqueta de pastís de marisc
amb allioli de wakame
Croquetes de galtes i múrgoles
Llagostí cruixent amb pankó
Pa de coca amb pernil ibèric
Tàrtar de tonyina marinat en soja i mel
amb perles de Xile i pa de sègol

SEGONS A ESCOLLIR

Timbal de garrí amb puré de pastanaga
dolça i cebetes glacejades
o
Llom de lluç confitat amb verduretes
i emulsió de pebrot escalivat

POSTRES

Robí de mousse de xocolata blanca
farcit de gerds
i
els tradicionals torrons i neules

CELLER

Aigües minerals, refrescs i cervesa
Cop de Vent *D.O. Empordà* (vi blanc)
Orube Crianza *D.O. Ca. Rioja* (vi negre)
Segura Viudas Aria Brut Nature
D.O. Cava
Cafès i/o infusions

Copa de cava de bienvenida

PARA COMPARTIR

Montadito de pastel de marisco
con alioli de wakame
Croquetas de carrillera y colmenillas
Langostino crujiente con pankó
Pan de coca y jamón ibérico
Tartar de atún marinado en soja y miel
con perlas de chile y pan de centeno

SEGUNDOS A ESCOGER

Timbal de cochinitillo con puré
de zanahoria dulce
y cebollitas glaseadas
o
Lomo de merluza confitada
con verduritas y emulsión
de pimiento asado

POSTRES

Rubí de mousse de chocolate blanco
e interior de frambuesa
y
los tradicionales turróns y barquillos

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cerveza
Cop de Vent *D.O. Empordà* (vino blanco)
Orube Crianza *D.O. Ca. Rioja* (vino tinto)
Segura Viudas Aria Brut Nature
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

APERITIU

Barqueta de pastís de marisc
amb allioli de wakame
Croquetes de galtes i múrgoles
Llagostí cruixent amb pankó
Pa de coca amb pernil ibèric

SEGONS A ESCOLLIR

Timbal de garrí amb puré de
pastanaga dolça i cebetes glacejades
o
Llom de lluç confitat amb verduretes
i emulsió de pebrot escalivat

POSTRES

Robí de mousse de xocolata blanca
farcit de gerds
i
els tradicionals torrons i neules

CELLER

Aigües minerals, refrescs i cervesa
Cop de Vent *D.O. Empordá* (vi blanc)
Orube Crianza *D.O.Ca. Rioja* (vi negre)
Segura Viudas Aria Brut Nature
D.O. Cava
Cafès i/o infusions

Copa de cava de bienvenida

PARA COMPARTIR

Montadito de pastel de marisco
con alioli de wakame
Croquetas de carrillera y colmenillas
Langostino crujiente con pankó
Pan de coca y jamón ibérico

SEGUNDOS A ESCOGER

Timbal de cochinitillo con puré
de zanahoria dulce y cebollitas
glaseadas
o
Lomo de merluza confitada
con verduras y emulsión de pimiento
asado

POSTRES

Rubí de mousse de chocolate blanco
e interior de frambuesa
y
los tradicionales turrónes y barquillos

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y cerveza
Cop de Vent *D.O. Empordá* (vino blanco)
Orube Crianza *D.O.Ca. Rioja* (vino tinto)
Segura Viudas Aria Brut Nature
D.O. Cava
Cafés e infusiones

45€

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

MENÚ INFANTIL

PRIMERS

Macarrons a la bolonyesa
Canelons de carn gratinats amb beixamel

SEGONS

Escalopa de vedella amb patates fregides
o
Pollastre al forn amb patates fregides

POSTRES

Gelat
i
els tradicionals torrons i neules

BEGUDES

Aigües minerals
Refrescs
Sucs variats

20€

Preu per nen. IVA inclòs. Menú per a menors de 12 anys.

Precio por niño. IVA incluido. Menú para menores de 12 años.

MENÚ INFANTIL

PRIMEROS

Macarrones a la boloñesa
Canelones de carne gratinados
con bechamel

SEGUNDOS

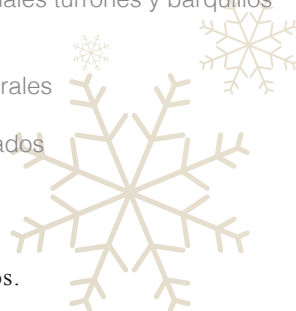
Escalopa de ternera con patatas fritas
Pollo al horno con patatas fritas

POSTRES

Helado
y
los tradicionales turrone y barquillos

BEBIDAS

Aguas minerales
Refrescos
Zumos variados



BARRA DE BEGUDES

BARRA LLIURE

Refrescs / Cerveses
Vi / Aigües minerals
Sucs de fruita

Preu per persona – 1 hora de servei:

13 €

Preu per persona – 2 hores de servei:

22 €

BARRA LLIURE DE LICORS

Refrescs / Cerveses
Vi / Aigües minerals
Sucs de fruites / Combinats

Preu per persona – 1 hora de servei:

19 €

Preu per persona – 2 hores de servei:

30 €

BARRA DE BEBIDAS

BARRA LIBRE

Refrescos / Cervezas
Vino / Aguas minerales
Zumos de frutas

Precio por persona – 1 hora de servicio:

13 €

Precio por persona – 2 horas de servicio:

22 €

BARRA LIBRE DE LICORES

Refrescos / Cervezas
Vino / Aguas minerales
Zumos de frutas / Combinados

Precio por persona – 1 hora de servicio:

19 €

Precio por persona – 2 horas de servicio:

30 €





 **eboca**
RESTAURANTS
www.ebocarestaurants.com

Restaurante Contempo

Calle Bergara, 9 · 08002 Barcelona · Telf. 933 017 783
reservas@restaurante-contempo.com · www.restaurantecontempo.com