

MENUS NIÑOS:

Sopa de galets
ó

Macarrones con tomate y queso

Pechuga de pollo rebozada con patatas fritas

Helado infantil
Refrescos, aguas minerales
Precio por niño 25€ iva incluido

MENU INFANTIL CENA FIN DE AÑO

Canelones gratinados

½ Solomillo de ternera con patatas fritas

Helado infantil

Postre especial fin de año

Uvas de la suerte
Refrescos, zumos, aguas minerales
Precio por niño 50€ iva incluido

Para reservas:

Tel.: 93 633 35 70

E-mail:

reservas@lesmarines.com

C/ Calafell, 21-23 Gavà-Mar

31 de Diciembre de 2018

APERITIVO

Brochette de ceps y gambas
Crema de trigueros
Cucharita de tarar de bacalao con caviar de salmón

MENÚ

Terrina de foie con higos confitados y pan de especias



Bogavante sin cáscara en suquet con parmentier de celery,



Centro de solomillo de buey sauté con trufa negra y juliana de verduras



Mousse de canela con galleta María y naranja
Café, Licores



A las 24:00 horas Uvas de la Suerte y bolsa de cotillón

Resopón: bocadillos de ibérico y bufet de frutas frescas recién cortadas

BODEGA

Vino Blanco de Rueda
"Cuarenta vendimias" 2017
Vino Tinto Rioja de reserva "Luis Cañas"
Selección de la familia 2012
Cava "Gran Juvé i Camps" Gran Reserva
Baile y barra libre hasta la madrugada

PRECIO POR PERSONA: 130€ (IVA incluido)



MENÚS FIESTAS NAVIDEÑAS 2018-2019

LOS DÍAS FESTIVOS NAVIDEÑOS, PROPONEMOS
CUALQUIERA DE ESTOS 3 MENÚ PARA MESAS
COMPLETAS

VALIDOS LOS DIAS:

25 DE DICIEMBRE/ 2018

26 DE DICIEMBRE/ 2018

1 DE ENERO/ 2019

6 DE ENERO/2019

PARA GARANTIZAR EL BUEN SERVICIO LAS
MESAS SUPERIORES A 10 ADULTOS DEBERAN
SELECCIONAR UNO DE LOS MENUS CON
ANTELACION

MENU Nº1

Virutas de Jamón Ibérico Gran Reserva
Pan de Coca con tomate

Sopa de Galets

Lomo de merluza del Cantábrico
al vapor con verduras, aceite de oliva
virgen extra y vinagre de Módena

Lomo bajo (entrecôte) de buey Charolai
con salsa de Oporto

Sorbete de limón con compota de
manzanas

Volcán de chocolate

Café e infusiones con mignardises

BODEGA

Aguas Minerales

Tinto de Rioja "Basagoiti" 2015 crianza
Cava brut reserva de Parxet.

PRECIO POR PERSONA: 62 €

(IVA incluido)

(Los licores y copas se facturan según consumo)



MENU Nº 2

Virutas de Jamón Ibérico Gran Reserva
Pan de Coca con tomate

Crema de langosta con teja de parmesano

Lomo de bacalao confitado con trufas de
invierno

Centro de solomillo de ternera con salsa de
ceps

Helado de Mascarpone y coulis de
frambuesas

Rocher de avellanas

Café e infusiones con mignardises

BODEGA

Aguas Minerales

Tinto de Rioja "Basagoiti" 2015 crianza
Cava brut nature de Parxet.

PRECIO POR PERSONA: 72 €

(IVA incluido)

(Los licores y copas se facturan según consumo)



MENU Nº 3

Virutas de Jamón Ibérico Gran Reserva
Pan de Coca con tomate

Sopa de pescado "Les Marines"

Rodaballo al horno con finas hierbas

Espaldita de cabrito confitada en su jugo
con patatas panadera

Helado cremoso de yogurt y moras

Canelón de Idiazábal y membrillo

Café e infusiones con mignardises

BODEGA

Aguas Minerales

Tinto Rioja "Viña Alberdi" 2014 crianza
Cava Juvé i Camps reserva purpura

PRECIO POR PERSONA: 82 €

(IVA incluido)

(Los licores y copas se facturan según consumo)