

NOGAL

CASA DE COMIDAS

MENÚ DE NOCHEBUENA 2018

Primeros Platos

(para compartir)

Surtido de croquetas caseras de cocido, morcilla, pato a la naranja, bacalao,...

Tabla de Jamón, Embutidos y quesos de la tierra

Taquitos de tortilla patatas

Alcachofas rebozadas caseras

Ensaladas mediterráneas

Rebanadas de pan de Pagés

Calamares a la andaluza caseros

Segundos platos

(a elegir)

Cochinillo asado al horno acompañado de verduras salteadas

Pato confitado con peras y frutos secos a la catalana

Bacalao a la llauna con pimientos del padrón

Dorada a la brasa con gambas al ajillo

Postres

(a elegir):

Sorbete casero de limón al Mar de cava

Crema catalana

Cafes

Café con repostería navideña, y licor de manzana, melocotón o orujos caseros
(de hierbas, blanco o café) con degustación de Tarta de Santiago

(*) Se servirá 1 botella de vino y de cava cada 4 personas. El menú incluye 1 refresco, 1 cerveza, 1 café/infusión, 1 licor por cada comensal que lo solicite.

Bodega

Vino Blanco (D.O. Catalunya), Vino tinto de Rioja, Copa de cava Brut Nature,
Agua, cerveza o refresco

34.90 € por persona, IVA incluido

RESTAURANTE NOGAL

c/ Diputación 412, Barcelona. tel. 93 265 47 49

RESERVAS al Teléfono o email: nogalabc@gmail.com

NOGAL

CASA DE COMIDAS

MENÚ DE NAVIDAD 2018

Pica - Pica

(para compartir)

Mix de croquetas caseras de cocido, pollo, jamón, bacalao, espinacas y queso

Ensalada de cogollos de Tudela con gulas, membrillo y queso de cabra

Láminas de Jamón ibérico cortado a mano

Calamares a la andaluza

Pimientos del padrón

Primeros platos

(a elegir)

Sopa especial de Navidad con galets gigantes y pilotilles

Gran Mariscada con bogavante

Canelones caseros de carne rustida gratinados con queso y bechamel

Timbal de salmón con tomate y salsa tártara

Segundos platos

(a elegir)

Cochinillo asado al horno en su propio jugo estilo castellano acompañado con gratén de verduras y patatas

Dorada a la brasa acompañada de gambas al ajillo y almejas

Cola de rape con cigalas y almejas a la marinera

Entrecot de ternera (350g) a la brasa acompañado de salsa pimienta o roquefort y de gratén de patatas y verduras

Postres

(a elegir):

Sorbete casero de limón al Mar de cava

Crema catalana

Cafes

Café con repostería navideña, y licor de manzana, melocotón o orujos caseros (de hierbas, blanco o café) con degustación de Tarta de Santiago

(*) Se servirá 1 botella de vino y de cava cada 4 personas. El menú incluye 1 refresco, 1 cerveza, 1 café/infusión, 1 licor por cada comensal que lo solicite.

Bodega

Vino Blanco (D.O. Catalunya), Vino tinto de Rioja, Copa de cava Brut Nature, Agua, cerveza o refresco

48,95 € por persona, IVA incluido

RESTAURANTE NOGAL

c/ Diputación 412, Barcelona. tel. 93 265 47 49

RESERVAS al Teléfono o email: nogalabc@gmail.com

NOGAL

CASA DE COMIDAS

MENÚ DE SANT ESTEVE 2018

Pica - Pica

(para compartir)

Mix de croquetas caseras de cocido, pollo, jamón, bacalao, espinacas y queso...

Ensalada de cogollos de Tudela con gulas, membrillo y queso de cabra

Láminas de Jamón ibérico cortado a mano

Langostinos cocidos

Calamares a la andaluza

Pimientos del padrón

Primeros platos

(a elegir)

Escudella catalana con butifarra negra, pilota, legumbres y verduras

Canelones caseros de carne rustida gratinados con queso y bechamel

Espárragos trigueros a la brasa con jamón ibérico y queso brie sobre corona de berenjenas rebozada

Timbal de salmón y tomate con salsa tártara

Segundos platos

(a elegir)

Rabo de toro estofado acompañado de gratén de verduras y patatas

Rape en salsa verde con almejas y espárragos

Capón de Navidad a la catalana con piñones, ciruelas y pasas

Medallones de atún a la brasa acompañado de gambas y almejas al ajillo

Postres

(a elegir):

Sorbete casero de limón al Mar de cava

Crema catalana

Cafes

Café con repostería navideña, y licor de manzana, melocotón o orujos caseros (de hierbas, blanco o café) con degustación de Tarta de Santiago

(*) Se servirá 1 botella de vino y de cava cada 4 personas. El menú incluye 1 refresco, 1 cerveza, 1 café/infusión, 1 licor por cada comensal que lo solicite.

Bodega

Vino Blanco (D.O. Catalunya), Vino tinto de Rioja, Copa de cava Brut Nature, Agua, cerveza o refresco

40,95 € por persona, IVA incluido

RESTAURANTE NOGAL

c/ Diputación 412, Barcelona. tel. 93 265 47 49

RESERVAS al Teléfono o email: nogalabc@gmail.com

NOGAL

CASA DE COMIDAS

MENÚ DE FIN DE AÑO 2018

Pica-Pica

(para compartir)

Mix de croquetas caseras de cocido, pollo, jamón, bacalao, espinacas y queso...

Ensalada de cogollos de Tudela con gulas, membrillo y queso de cabra

Surtido de jamón serrano, embutidos de Vic y queso manchego

Calamares a la andaluza

Pimientos del padrón

Chips de verduras

Primeros Platos

(a escoger)

Espárragos trigueros a la brasa con jamón ibérico y queso brie sobre corona de berenjenas rebozada

Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao con salsa de verduras

Vieiras de marisco y rape gratinadas con bechamel

Segundos platos

(a elegir)

Cola de rape a la marinera con marisco y mejillones

Cochinillo al horno estilo castellano acompañado de verduras y patatas

Redondo de ternera con girgolas y champiñones frescos y patatas al caliu

Brochetas de marisco Nogal sobre lecho de rúcula y brotes verdes

Postres

(a elegir):

Sorbete casero de limón al Mar de cava

Crema catalana

PARA RECIBIR EL 2019

Repostería navideña con licor de manzana, melocotón o orujos caseros (de hierbas, blanco o café). *Bolsita de las 12 uvas de la suerte con copa de cava*

Bodega

Vino Blanco (D.O. Catalunya), Vino tinto de Rioja, Copa de cava Brut Nature, Agua, cerveza o refresco

45.95 € por persona, IVA incluido

(*) Se servirá 1 botella de vino y de cava cada 4 personas..

RESTAURANTE NOGAL

c/ Diputación 412, Barcelona. tel. 93 265 47 49

RESERVAS al Teléfono o email: nogalabc@gmail.com

NOGAL

CASA DE COMIDAS

MENÚ DE AÑO NUEVO 2019

Pica - Pica

(para compartir)

Mix de croquetas caseras de cocido, pollo, jamón, bacalao, espinacas y queso

Ensalada de cogollos de Tudela con gulas, membrillo y queso de cabra

Láminas de Jamón ibérico cortado a mano

Calamares a la andaluza

Pimientos del padrón

Primeros platos

(a elegir)

Sopa especial de pescado y marisco con gambitas y arroz

Gran Mariscada con bogavante

Canelones caseros de carne rustida gratinados con queso y bechamel

Espárragos trigueros a la brasa con jamón ibérico y queso brie sobre corona de berenjenas rebozada

Segundos platos

(a elegir)

Cochinillo asado al horno en su propio jugo estilo castellano acompañado con gratén de verduras y patatas

Dorada a la brasa acompañada de gambas al ajillo y almejas

Cola de rape con cigalas y almejas a la marinera

Entrecot de ternera (350g) a la brasa acompañado de salsa pimienta o roquefort y de gratén de patatas y verduras

Postres

(a elegir):

Sorbete casero de limón al Mar de cava

Crema catalana

Cafes

Café con repostería navideña, y licor de manzana, melocotón o orujos caseros (de hierbas, blanco o café) con degustación de Tarta de Santiago

(*) Se servirá 1 botella de vino y de cava cada 4 personas. El menú incluye 1 refresco, 1 cerveza, 1 café/infusión, 1 licor por cada comensal que lo solicite.

Bodega

Vino Blanco (D.O. Catalunya), Vino tinto de Rioja, Copa de cava Brut Nature, Agua, cerveza o refresco

45,90 € por persona, IVA incluido

RESTAURANTE NOGAL

c/ Diputación 412, Barcelona. tel. 93 265 47 49

RESERVAS al Teléfono o email: nogalabc@gmail.com