

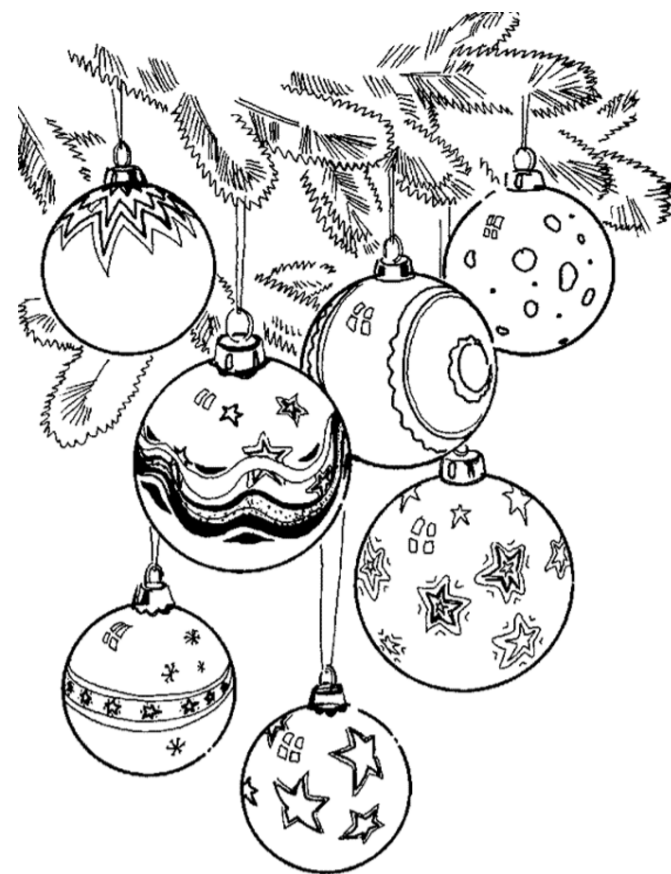


JOAN MARC A CASA NAVIDAD

Disfruta esta Nochebuena, Día de Navidad y San Esteban en casa.

¡Nosotros cocinamos para ti!

Producto y tradición en tu mesa de la mano de Joan Marc Restaurant



¿UNAS TAPAS?

Croquetas de asado y jamón de bellota - 10
6 u.

Jamón 75 % de bellota al corte - 21
Guijuelo, Castro y González, 100 g.

'Cheese ball' de Navidad - 8
con frutos secos y galletas saladas, 400 g.

Pan crujiente de ajo - 7
hierbas y queso mahonés, 500 g.

Trufas de sobrasada - 5
de cerdo negro y cacao, 6 u.

Brisas rellenas - 10
con mus de pescado y marisco, 6 u.

Profiteroles rellenos - 10
con cremoso de hierbas y salmón curado, 6 u.



ENTRANTES DE LOS BUENENOS

Sopa de Navidad - 8
con "galets" rellenos de carne y trufa, 1 pax.

Pastel de milhojas - 15
con jamón cocido y camembert, 2 pax.

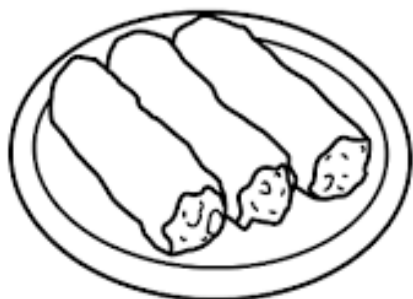
Brisa - 6
con ensalada de col, granada y merluza curada

Fiambre de conejo - 24
relleno con fruta seca y huevo hilado, 4-6 pax.

CANELONES

Canelones de bacalao - 2,5
con espinacas y bechamel de 'piquillos', 1 u.

Canelones de asado - 2,5
con bechamel de setas, 1 u.



DEL MAR

Bullabesa - 46
con rape, merluza, gamba, mejillones i rouille, 2 pax.

Merluza de pincho - 32
con salsa verde, 2 pax.

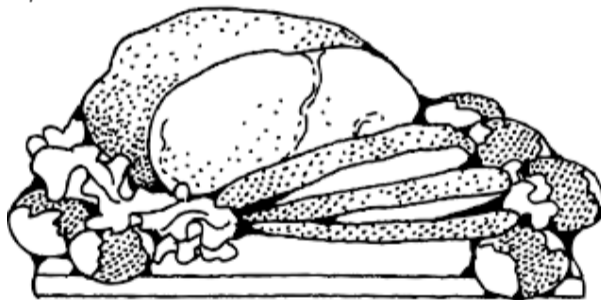
Pescado fresco a la sal - PSM

DEL CAMPO

Pollo de pagés relleno - 40
Con carne de salchicha y manzana, 4-5 pax.

Lechona negra asada - 18
1 pax.

Roast beef de ternera gallega - 60
4 pax.

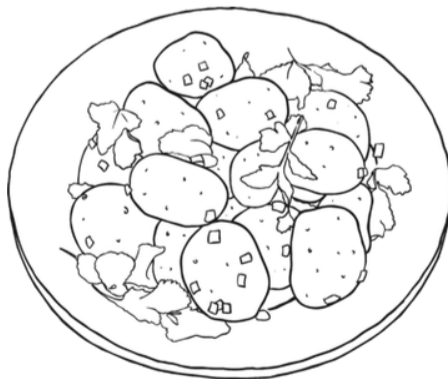


ELIGE UNA BUENA GUARNICIÓN

Demiglace - 6
jugo de carne natural y vino tinto, 200 g.

Salsa de granadas especiadas - 4,5
225 g.

Patatas con trufa a la crema - 17
4 pax.



Patatas y verduras asadas - 8
con ajos, piel de limón y romero, 4-5 pax.

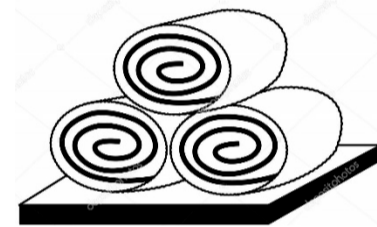
Verduras al vapor - 6
4 pax.

Muffins de patatas al horno - 12
4 pax.

¿UN DULCE?

Tronco de Navidad - 24
estilo Mont Blanc con castañas y crema de lleche, 4 pax.

Cremoso de fruta seca - 18
con tejas de café, cacao i vainilla, 4 pax.



PASATIEMPOS GOLOSOS

Tableta de chocolate negro 71% - 3
con flor de sal, 100g.



Trufas de chocolate negro - 5
con Whisky Lagavoulin 16 años, 6 u.

Tejas crujientes - 4
con frutos secos, 6 u.

Turrón de almendra quemada - 7
200 g.

Rocas de almendra mallorquina - 4
con naranja y chocolate blanco, 6 u.

HAZ TU PEDIDO PASSARÀS GUST

Pedidos hasta el día 21 de diciembre
Recogida el día 24 de las 17h a las 19 h
Recogida el día 25 y 26 de las 11h a las 13 h



www.joanmarcrestaurant.com

☎ 627 429 084