

# NAVIDAD EN **Semon** 9 night

**SÁBADO 24 Y SÁBADO 31 De 09.00 a 02.00h**

**DOMINGO 25, LUNES 26 Y DOMINGO 1 De 09.00 a 24.00h**

**RESERVE SU MESA**

**Tel. 93 201 55 07**

## **CENA DE NOCHEBUENA 24 DICIEMBRE 2011**

**100€(iva incluido)**

La crema de bogavante.

El mil hojas de foie gras de pato trufado. Gelée de Sauternes.

El cochinillo asado con puré de manzana y castañas caramelizadas.

El tronco de Navidad.

El surtido de turrone y barquillos.

## **BODEGA**

Aguas minerales

Vino blanco Manuela de Naveran (D.O. Penedès)

Vino tinto Don Pablo Reserva excepcional 2005 (D.O. Penedès)

Cava Perles Roses Naveran (D.O. Cava)

## **ALMUERZO DE NAVIDAD 25 DICIEMBRE 2011**

**100€(iva incluido)**

Escudella con galets y “carn d’olla”.

Pularda rellena de trufa y foie gras de pato con relleno de Navidad.

Surtido de sorbetes.

Surtido de turrone y barquillos.

## **BODEGA**

Aguas minerales

Vino blanco Manuela de Naveran (D.O. Penedès)

Vino tinto Don Pablo Reserva excepcional 2005 (D.O. Penedès)

Cava Perles Roses Naveran (D.O. Cava)



**ALMUERZO DE SAN ESTEBAN 26 DICIEMBRE 2011**

**80€(iva incluido)**

El blinis de salmón ahumado Benfumat Nature con huevas de salmón.  
Los canelones Semon.  
El tronco de Navidad.  
El surtido de turrónes y barquillos.

**BODEGA**

Aguas minerales  
Vino blanco Manuela de Naveran (D.O. Penedès)  
Vino tinto Don Pablo Reserva excepcional 2005 (D.O. Penedès)  
Cava Perles Roses Naveran (D.O. Cava)

**CENA DE FIN DE AÑO 31 DICIEMBRE 2011**

**125€(iva incluido)**

El aperitivo de bienvenida y copa de champagne.  
El blinis de salmón salvaje ahumado y sus huevas.  
El mil hojas de foie gras de pato trufado con manzana caramelizada.  
El ragout de cangrejo real.  
El tronco de San Silvestre.  
El surtido de turrónes y barquillos.  
Las uvas de la suerte.

**BODEGA**

Aguas minerales  
Vino blanco Manuela de Naveran (D.O. Penedès)  
Vino tinto Don Pablo Reserva excepcional 2005 (D.O. Penedès)  
Champagne Philipponnat Brut Royal (A.O.C. Champagne)



## **BRUNCH DE AÑO NUEVO 1 ENERO 2012**

**60€(iva incluido)**

Consomé.

Salmón ahumado Benfumat

Blinis con salsa de eneldo.

Huevos revueltos con trufa.

Surtido de fiambres variados.

Surtido de quesos.

Surtido de mermeladas Semon.

Tostadas y mantequilla.

Ensaladas variadas.

Roast beef.

Salsa bresada.

Espinacas a la crema.

Plum cake.

Tarta Tatin con nata líquida.

Frutas variadas.

## **BODEGA**

Aguas minerales

Vino blanco Manuela de Naveran (D.O. Penedès)

Vino tinto Don Pablo Reserva excepcional 2005 (D.O. Penedès)

Champagne Philipponnat Brut Royal (A.O.C. Champagne)

