

CASA BLAVA

Feel good

Menú

· FIESTAS ·

Aperitivo

Coca de aceite con anchoa "00"

Entrantes (PARA COMPARTIR)

Pan a la brasa con tomate

Trío de croquetas

Patatas Casa Blava

Mini empanada de carne

Ensalada de tomates seleccionados

Principal (A ESCOGER)

Arroz meloso de montaña

Lubina a la espalda a la donostiarra

Tira de asado Angus a baja temperatura

Postre (A ESCOGER)

Flan de mató con miel y nueces

Trufas de chocolate

Helados / Sorbetes

Vinos y extras

Vino tinto **El Pispá** o Vino blanco **Vol d'Anima**

Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava

48 €

POR PERSONA

Haz tu reserva en:

Tel. 936 749 351

www.casablava.com

CASA BLAVA

Feel good

Menú

· NAVIDAD ·

Aperitivo

Coca de caballa marinada y soasada
con piquillo caramelizado y mantequilla ahumada

Entrante

Escudella, galets, carn d'olla y pilota

Principal (A ESCOGER)

Carrillera de vaca guisada y texturas de patata

Rodaballo con salsa de almendras tostadas
y setas de temporada salteadas con jamón

Postre (A ESCOGER)

Tatín de pera con helado de toffe y chantilly de vainilla ahumada

Texturas de chocolate, aceite y sal

Vinos y extras

Vino tinto **El Pispá** o Vino blanco **Vol d'Anima**

Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava

48 €

POR PERSONA

Haz tu reserva en:

Tel. 936 749 351

www.casablava.com

CASA BLAVA

Feel good

Menú

· SAN ESTEBAN ·

Aperitivo

Coca de caballa marinada y soasada
con piquillo caramelizado y mantequilla ahumada

Entrante

Canelones gratinados de "rostit" y foie

Principal (A ESCOGER)

Carrillera de vaca guisada y texturas de patata

Rodaballo con salsa de almendras tostadas
y setas de temporada salteadas con jamón

Postre (A ESCOGER)

Tatín de pera con helado de toffe y chantilly de vainilla ahumada

Texturas de chocolate, aceite y sal

Vinos y extras

Vino tinto **El Pispá** o Vino blanco **Vol d'Anima**

Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava

48 €

POR PERSONA

Haz tu reserva en:

Tel. 936 749 351

www.casablava.com

CASA BLAVA

Feel good

Menú Fiestas

· VEGETARIANO / FLEXITARIANO ·

Aperitivo

Coca de caballa marinada y soasada
con piquillo caramelizado y mantequilla ahumada

Entrantes (PARA COMPARTIR)

Pan a la brasa con tomate
Escalivada a la leña
Ensalada de tomates seleccionados
Mini parrillada de verduras asadas

Principal (A ESCOGER)

Arroz cremoso de verduras a la brasa y mayonesa ahumada
Lubina a la espalda a la donostiarra

Postre (A ESCOGER)

Flan de mató con miel y nueces
Trufas de chocolate
Helados / Sorbetes

Vinos y extras

Vino tinto **El Pispá** o Vino blanco **Vol d'Anima**
Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava

48 €

POR PERSONA

Haz tu reserva en:

Tel. 936 749 351

www.casablava.com

CASA BLAVA

Feel good

Menú Navidad - San Esteban · VEGETARIANO / FLEXITARIANO ·

Aperitivo

Coca de caballa marinada y soasada
con piquillo caramelizado y mantequilla ahumada

Entrante

Canelones de espinacas gratinados a la catalana
con bechamel de calabaza

Principal (A ESCOGER)

Arroz cremoso de verduras a la brasa y mayonesa ahumada
Rodaballo con salsa de almendras tostadas y setas de temporada salteadas

Postre (A ESCOGER)

Tatín de pera con helado de toffe y chantilly de vainilla ahumada
Texturas de chocolate, aceite y sal

Vinos y extras

Vino tinto El Pispá o Vino blanco Vol d'Anima
Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava

48 €

POR PERSONA

Haz tu reserva en:

Tel. 936 749 351

www.casablava.com

CASA BLAVA

Feel good

Menú

· FIN DE AÑO ·

Aperitivo

Maridado con copa de cava **Non Plus ultra**

Roll de steak tartar con cremoso de yema

Roll de tartar de atún con aguacate y wasabi

Coca de aceite a la brasa con anchoa 00

Entrante

Maridado con copa de vino blanco **Vol d'Anima**

Caballa marinada y soasada encima de tartar de tomate, remolacha y crema de burrata y trufa

Pescado

Suprema de rodaballo salvaje con cremoso de boniato y salteado de setas de temporada y panceta de vaca madurada

Carne

Tournedó de pollo de corral con salsa de foie

Postre

Tatín de pera con helado de caramelo salado y chantilly de vainilla ahumada

Vinos y extras

Vino tinto **Brunus** (D.O. Montsant)

Agua o refresco, café o infusión, petit fours y copa de cava

Cotillón

75 €

POR PERSONA

Haz tu reserva en:

Tel. 936 749 351

www.casablava.com

10% IVA incluido. Cualquier tipo de intolerancia, por favor, comuníquelo al personal de Casa Blava.