



Hotel Boutique Edelweiss  
La Garriga

MENÚS DE NADAL  
MENÚS DE NAVIDAD



US DESITGEM UNES BONES FESTES!  
¡LES DESEAMOS UNAS FELICES  
FIESTAS!



És un plaer fer-vos arribar el dossier i presentar-  
vos els nostres menús de Nadal.

Es un placer hacerles llegar el dossier y  
presentarles nuestros menús de navidad.

📞 938 418 124  
✉️ [info@hotelboutiqueedelweiss.com](mailto:info@hotelboutiqueedelweiss.com)

HOTEL BOUTIQUE EDELWEISS  
MENÚ ESPECIAL NADAL

25.12.23

A P E R I T I U

A P E R I T I V O

**Twister de llagostí amb salsa Ras el Hanout**

Twister de langostino con salsa Ras el Habout

i/y

**Ravioli de butifarra del perol amb ceba caramelitzada**

Ravioli de butifarra del perol con cebolla caramelizada

P R I M E R S

P R I M E R O S

**Escudella de Nadal amb pinces de llamàntol i carn d'olla**

Escudella de Navidad con pinzas de bogavante y carn d'olla

i/y

**Caneló de confit d'ànec i foie amb beixamel de bolets**

Canelón de pato confitado y foie con bechamel de setas

S E G O N A E S C O L L I R

S E G U N D O A E S C O G E R

**Xai dessosat a baixa temperatura amb reducció d'Oporto**

Cordero deshuesado a baja temperatura con reducción de Oporto

°

**Corball salvatge al forn amb verduretes**

Corvina salvaje al horno con verduritas

P O S T R E A E S C O L L I R

P O S T R E A E S C O G E R

**Sorbet de llimona al romaní**

Sorbete de limón al romero

°

**Degustació de turrons**

Degustación de turrones

\*\*\*

**Copeta de cava "Edelweiss"**

**Inclou: pa, aigua, Vi (Amaltea/Cora) i cafés**

Inlcuye: pan, agua, vino (Amaltea/Cora) y cafés

Preu 69€ per persona (iva inclòs) / Precio 69€ por persona (iva incluido)

HOTEL BOUTIQUE EDELWEISS  
MENÚ ESPECIAL SANT ESTEVE  
26.12.23

A P E R I T I U  
A P E R I T I V O

**Patates Braves Edelweiss**  
Patatas Bravas Edelweiss  
i/y  
**Degustació de croquetes**  
Degustación de croquetas

P R I M E R S  
P R I M E R O S

**Caneló de la casa amb poma caramelitzada i la seva baixamel**  
Canelón de la casa con manzana caramelizada y su bechamel  
i/y

**Amanida de vieira amb salsa japonesa**  
Ensalada de vieira con salsa japonesa

S E G O N A E S C O L L I R  
S E G U N D O A E S C O G E R

**Garrinet crujent al forn amb Pedro Ximenez i patata laminada**  
Cochinillo crujiente al horno con Pedro Ximenez y patata laminada  
o

**Bacallà al pil-pil**  
Bacalao al pil-pil

P O S T R E A E S C O L L I R  
P O S T R E A E S C O G E R

**Sorbet Edelweiss**  
Sorbete Edelweiss  
o

**Turrons**  
Turrones  
\*\*\*

**Copeta de cava “Edelweiss”**

**Inclou: pa, aigua, Vi (Amaltea/Cora) i cafés**  
Inlcuye: pan, agua, vino (Amaltea/Cora) y cafés

Preu 61€ per persona (iva inclòs) / Precio 61€ por persona (iva incluido)

HOTEL BOUTIQUE EDELWEISS  
MENÚ ESPECIAL CAP D'ANY  
31.12.23

A P E R I T I U  
APERITIVO

Ravioli de gamba vermella

Ravioli gamba roja  
i/y

Gyoza de verduretes km o

Gyoza de verduritas km o

P R I M E R S

P R I M E R O S

Canelons de llagostins amb crema d'alvocat, tomàquet casé i oli d'alfabrega  
Canelones de langostinos con crema de aguacate, tomate casé y aceite de albahaca  
i/y

Crema de bolets amb pa de pessic de cacao i foie

Crema de setas con bizcocho de cacao y foie

S E G O N A E S C O L L I R

SEGUNDO A ESCOGER

Rodaball rostit amb albarinyo, patata, porro confitat i tomàquet cherry

Rodaballo asado al albariño con patata, puerro y tomate cherry

o

Filet crujent amb bolets, foie i suc de pebrot verd

Solomillo crujiente con setas, foie y jugo de pimiento verde

P O S T R E A E S C O L L I R

POSTRE A ESCOGER

Xarrup Edelweiss

Chupito Edelweiss

o

Pastís de la casa

Pastel de la casa

\*\*\*

Copeta de cava "Edelweiss"

Inclou: pa, aigua, Vi (Amaltea/Cora) i cafès  
Inlcuye: pan, agua, vino (Amaltea/Cora) y cafés

COTILLÓ I BALL / COTILLÓN Y BAILE

Preu 108€ per persona (iva inclòs) / Precio 108€ por persona (iva incluido)  
Begudes del ball a part / bebidas del baile a parte

HOTEL BOUTIQUE EDELWEISS  
MENÚ ESPECIAL ANY NOU

○ I . O I . 2 4

A P E R I T I U  
A P E R I T I V O

Ravioli de botifarra negra amb ceba caramelitzada  
Ravioli de butifarra negra con cebolla caramelizada

i/y

Braves Edelweiss  
Bravas Edelweiss

P R I M E R S  
P R I M E R O S

Amanida de salmón amb gelat de ceps  
Ensalada de salmón con helado de boletus  
i/y

Crema de carbassa amb gelats de ceps  
Crema de calabaza con helado de boletus

S E G O N A E S C O L L I R  
S E G U N D O A E S C O G E R

Llàgrimes de secret ibèric amb parmentier de patata  
Lágrimas de secreto ibérico con parmentier de patata  
o

Gall de Sant Pere al forn amb verduretes  
Gallo de San Pere al horno con verduritas

P O S T R E  
P O S T R E

Sorbet Edelweiss  
Sorbete Edelweiss  
o

Cheescake

Inclou: pa, aigua, Vi (Amaltea/Cora) i cafès  
Inlcuye: pan, agua, vino (Amaltea/Cora) y cafés

Preu 55€ per persona (iva inclòs) / Precio 55€ por persona (iva incluido)

H O T E L B O U T I Q U E E D E L W E I S S  
M E N Ú E S P E C I A L R E I S

○ 6 . 0 1 . 2 4

A P E R I T I U  
A P E R I T I V O

**Mini caneló de verduretes**  
Mini canelón de verduritas  
i/y  
**Twister de llagostí**  
Twister de langostino

P R I M E R S  
P R I M E R O S

**Tàrtar de llagostins i llamàntol amb mango i la seva vinagreta**  
Tartar de langostinos y bogavante con mango y su vinagreta  
i/y

**Amanida de formatge de cabra amb fruits vermells i fruits secs amb vinagreta de mel i mostassa**  
Ensalada de queso de cabra con frutos rojos y frutos secos con vinagreta de miel y mostaza

S E G O N A E S C O L L I R  
S E G U N D O A E S C O G E R

**Xai al forn amb milfulls de patata laminada amb la seva reducció i fonoll**  
Cordero al horno con milhojas de patata laminada con su reducción y hinojo  
o

**Bacallà al pilpil amb fons de patata laminada i ceba de Figueres**  
Bacalao al pilpil con fondo de patata laminada y cebolla de Figueras

P O S T R E  
P O S T R E

**Tortell de Reis**  
Roscón de Reyes  
\*\*\*

Copeta de cava “Edelweiss”

**Inclou: pa, aigua, Vi (Amaltea/Cora) i cafès**  
Inlcuye: pan, agua, vino (Amaltea/Cora) y cafés

Preu 55€ per persona (iva inclòs) / Precio 55€ por persona (iva incluido)



HOTEL BOUTIQUE EDELWEISS

Carrer Rosselló d'Amunt, 9

La Garriga, Barcelona

34 938 418 124 - [info@hotelboutiqueedelweiss.com](mailto:info@hotelboutiqueedelweiss.com)

[hotelboutiqueedelweiss.com](http://hotelboutiqueedelweiss.com)