



MENÚS DE NADAL



2023 | 2024

DELÍCIES LA POMA



ENTRANTS (per a compartir)

PERNIL IBÈRIC ENRIQUE TOMÁS AMB EL SEU PA AMB TOMÀQUET

VENTRESCA DE TONYINA AMB TOMÀQUET I VINAGRETA DE MEL I MOSTASSA

PATATES BRAVES BRAVISSIMES! AMB LA NOSTRA SALSÀ SECRETÀ

GAMBES AMB ALLADA AMB EL SEU TOC PICANT

HUMMUS DE CIGRONS AMB PA DE FOCACCIA

CALAMARS A LA ROMANA AMB MAIONESA

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

PLAT PRINCIPAL (a triar)

SALMÓ AMB SALSÀ D'ANET I PATATA FORNERA

ENTRECOT AL CAFÈ DE PARIS AMB PATATA DAUPHINE

RISOTTO CREMÓS DE CEPES

DOLCES POSTRES (a triar)

NOSTRA CHEESCAKE

BABÀ NAPOLITÀ AL ROM

SELECCIÓ DE BEGUDES

AIGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVESA O VI

Ví Negre: Salceda Crianza, D.O. Rioja

Ví Blanc: Cuando El Río Suena D.O. Ribera del Duero

COPA DE CAVA AMB TORRONS I NEULES DELICADES

CAFÈ O INFUSIÓ

40€

IVA inclòs



TRADICIÓ I SABOR



ENTRANTS (per a compartir)

PERNIL IBÈRIC ENRIQUE TOMÁS AMB EL SEU PA AMB TOMÀQUET

"L'ORIGINAL" AMANIDA CÈSAR CARDINI AMB POLLASTRE

PATATES BRAVES BRAVISSIMES! AMB LA NOSTRA SALSA SECRETA

GAMBES AMB ALLADA AMB EL SEU TOC PICANT

HUMMUS DE CIGRONS AMB PA DE FOCACCIA

FINGERS DE POLLASTRE AMB MEL I MOSTASSA

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

PLAT PRINCIPAL (a triar)

CANELONS GRATINATS

RELLOM DE PORC IBÈRIC AMB PATATES FORNERES

BACALLÀ GRATINAT AMB MUSSOLINA D'ALLIOLI

DOLCES POSTRES (a triar)

COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA

TIRAMISÚ

SELECCIÓ DE BEGUDES

AIGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVESA O VI

Ví Negre: 3 Finques, D.O. Empordà

Ví Blanc: Només Garnatxa Blanca, D.O. Empordà

COPA DE CAVA AMB TORRONS I NEULES DELICADES

CAFÈ O INFUSIÓ

36€

IVA inclòs



ORÍGENS



ENTRANTS (per a compartir)

ENSALADILLA RUSSA

PATATES BRAVES BRAVISSIMES! AMB LA NOSTRA SALSA SECRETA

GAMBES AMB ALLADA AMB EL SEU TOC PICANT

HUMMUS DE CIGRONS AMB PA DE FOCACCIA

CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT

CALAMARS A LA ROMANA AMB MAIONESA

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

PLAT PRINCIPAL (a triar)

POLLASTRE ROSTIT A LA CATALANA

ESCALOPA DE VEDELLA A LA NAPOLITANA
AMB TOMÀQUET, PERNIL I FORMATGE

DOLCES POSTRES (a triar)

CREMA CATALANA CASOLANA

SORBET DE MANDARINA

SELECCIÓ DE BEGUDES

AIGUA MINERAL, REFRESCOS, CERVESA O VI

Vi Negre: 3 Finques, D.O. Empordà

Vi Blanc: Només Garnatxa Blanca, D.O. Empordà

COPA DE CAVA AMB TORRONS I NEULES DELICADES

CAFÈ O INFUSIÓ

32€

IVA inclòs





RESTAURANT LA POMA

Departament Comercial i d'Events

T. (+34) 933 041 216 | M. (+34) 601 501 777 | groups@restaurantlapoma.com

La Rambla, 117, 08002 Barcelona | www.restaurantlapoma.com |  @lapomarestaurant