



50
ANYS

La Font de Prades
DES DE 1969

MENÚ DE NAVIDAD

Pan de payés tostado en horno de piedra

ENTRANTES

Olivas rellenas rebozadas, estilo Font de Prades
Montadito crujiente de brandada de bacalao
Croquetas caseras de cocido
Degustación de “Escudella de Nadal” con “pelota y galets”

SEGUNDO PLATO

(A escoger con 72 horas de antelación)

Medias espaldas de cordero lechal al horno, cocidas a baja temperatura, acompañadas de patatas de montaña estilo panaderas

O

Bacalao a la muselina de ajos confitados y escalivada con ajos negros

POSTRE

Helado de turrón con crocante de almendras y mousse de crema catalana

BODEGA

Vino blanco y vino tinto, Bach Vinya Extríssima, DO Catalunya
Copa de Cava Artesanal, Brut Nature
Aguas minerales
Cafés
Surtido de turrones y neulas

PREU: 40,00€ + 10% IVA

SISTEMA DE RESERVAS Y CONDICIONES

- El número definitivo de comensales se comunicará con 72 horas de antelación y se considerará esa cantidad, el mínimo a facturar.
- La hora máxima de finalización de la comida/cena será a las 17:00h y a las 00:00h, respectivamente.
- La reserva se formaliza a través de una paga y señal que será descontada en la factura definitiva. Este pago se puede efectuar en efectivo, tarjeta o a través de transferencia bancaria indicando el nombre y fecha del evento a:
 - LA FONT DE PRADES, S.L.:
 - IBAN: ES23 2100 1194 5102 0007 2632
 - BIC/SWIFT: CAIXESBBXXX
- En caso de cancelación de la celebración, no se reembolsará la paga y señal en concepto de indemnización.

Restaurant La Font de Prades

Avda. Francesc Ferrer i Guàrdia, 13-27 (Poble Espanyol) - 08038 Barcelona
Tel. + 34 93 426 75 19 lafont@lafontdeprades.cat - www.lafontdeprades.cat