



## MENU 1

### MENU NAVIDAD 2016



*Coca crujiente del Maresme con botifarra del Perol*  
*Coca cruixent del Maresme amb botifarra del Perol*

*Ensalada de lechugas variadas con mozzarelini y vinagreta balsámica*  
*Amanida d'enciams variats amb mozzarelini i vinagreta balsàmica*

*Huevos de granja de Calaf estrellados con jamón*  
*Ous de granja de Calaf estavellats amb pernil*

*Dúo de Croquetas de "Ceps" y Jamón Ibérico*  
*Duo de Croquetes de Ceps i pernil Ibéric*

---

*Medallones de pollo de corral con verduras y salsa Teriyaki*  
*Medalló de pollastre de corral amb verdures i salsa Teriyaki*

*Suprema de merluza en suquet*  
*Suprema de lluç en suquet*

---

*Secretos dulces FARGA*  
*Secrets dolços FARGA*

---

*Vino Recomendado*  
*Vi Recomanat*  
*Aguas y Cafés*  
*Aigües i Cafés*

*El Precio incluye IVA*  
*El preu inclou IVA*

**35€\***

*Suplemento 5 €: Cava, Surtido de Turrone y barquillos FARGA*  
*Cava, Assortiment de torrons i neules FARGA*

**PROMO:** *Precio Especial copa Mojito después de la cena a 6€ la copa*  
*(referencias Nacionales .No incluye reservas ni añadidas*

Para más información contactar a través de [dllach@fargabarcelona.com](mailto:dllach@fargabarcelona.com) o [xsantiago@fargabarcelona.com](mailto:xsantiago@fargabarcelona.com)  
O bien a los teléfonos: 670 905 033 o 637 411 367

\*Precios válidos para el 2016. Fiestas señaladas como el 24 noche, 25 navidad y fin de año Menús a consultar.  
Propuestas a Grupos con un mínimo de 10 pax.



## MENU 2

### MENU NAVIDAD 2016



*Coca crujiente del Maresme con butifarra del Perol*  
*Coca cruixent del Maresme amb botifarra del Perol*

*Coca crujiente con tomate y jamón Ibérico de Bellota*  
*Coca cruixent amb tomàquet i pernil Ibèric de Gla*

---

*Ravioli de setas con salteado de espinacas, pasas y piñones*  
*Ravioli de bolets amb saltejats d'espínacs, panses i pinyons*

o  
*Crema de calabaza con virutas de Ibérico*  
*Crema de carbassa amb encenalls d'Ibèric*

---

*Meloso de ternera con arroz cremoso de verduras*  
*Melós de vedella amb arròs cremós de verdures*

o  
*Atún rojo con guacamole y chips de verduras*  
*Tonyina vermella amb guacamole i xips de verdures*

---

*Secretos dulces FARGA*  
*Secrets dolços FARGA*

---

*Vino Recomendado*  
*Vi Reomanat*  
*Aguas y Cafés*  
*Aigües i Cafès*

**40 €\***

*El Precio incluye IVA*  
*El preu inclou IVA*

**Suplemento 5 €:** *Cava, Surtido de Turrone y barquillos FARGA*  
*Cava, Assortiment de torrons i neules FARGA*

**PROMO:** *Precio Especial copa Mojito después de la cena a 6€ la copa*  
*(referencias Nacionales .No incluye reservas ni añadidas)*

Para más información contactar a través de [dllach@fargabarcelona.com](mailto:dllach@fargabarcelona.com) o [xsantiago@fargabarcelona.com](mailto:xsantiago@fargabarcelona.com)  
O bien a los teléfonos: 670 905 033 o 637 411 367

\*Precios válidos para el 2016. Fiestas señaladas como el 24 noche, 25 navidad y fin de año Menús a consultar.  
Propuestas a Grupos con un mínimo de 10 pax.



## MENU 3

### MENU NAVIDAD 2016



*Jamón Ibérico de Bellota con pan de coca del Maresme con tomate*  
*Pernil Ibèric de Gila amb pa de coca del Maresme amb tomàquet*

*Dúo de croquetas de setas y jamón Ibérico*  
*Duo de croquetes de ceps i pernil Ibèric*

*Rosa de salmón ahumado*  
*Rosa de salmó fumat*

---

*Arroz caldoso con bogavante*  
*Arròs caldós amb llamàntol*

*o*  
*Sopa de ave con ravioli de foie*  
*Sopa d' au amb ravioli de foie*

---

*Medallón de solomillo de ternera con salsa de múrgulas*  
*Filet de vedella amb salsa de múrgules*

*o*  
*Medallones de rape en suquet con langostinos*  
*Medallons de rap en suquet amb llagostins*

---

*Secretos dulces FARGA*  
*Secrets dolços FARGA*

---

*Surtido de turrone y barquillos FARGA*  
*Assortiment de torrons i neules FARGA*

---

*Vino Recomendado*  
*Vi Reçomanat*  
*Cava Brut*  
*Cava Brut*  
*Aguas y Cafés*  
*Aigües i Cafés*

**60 €\***

*El Precio incluye IVA*  
*El preu inclou IVA*

**PROMO:** Precio Especial copa Mojito después de la cena a 6€ la copa  
(referencias Nacionales .No incluye reservas ni añadidas)

Para más información contactar a través de [dllach@fargabarcelona.com](mailto:dllach@fargabarcelona.com) o [xsantiago@fargabarcelona.com](mailto:xsantiago@fargabarcelona.com)  
O bien a los teléfonos: 670 905 033 o 637 411 367

\*Precios válidos para el 2016. Fiestas señaladas como el 24 noche, 25 navidad y fin de año Menús a consultar.  
Propuestas a Grupos con un mínimo de 10 pax.



## MENU NAVIDAD 2016



## MENU 4 CON PICA PICA DE PRIMERO

*Tostadita de foie al Oporto*

*Torradeta de foie al Porto*

*Dúo de croquetas de setas y jamón Ibérico*

*Duo de croquetes de ceps i pernil Ibèric*

*Jamón Ibérico de Bellota con pan de coca del Maresme con tomate*

*Pernil Ibèric de Gla amb pa de coca del Maresme amb tomàquet*

*Delícia de salmón ahumado con crema de queso*

*Delícia de salmó fumat amb crema de formatge*

*Tempura de verduras y langostinos con soja*

*Tempura de verdurees i llagostins amb soia*

*Platillo de risotto de setas*

*Platet de risotto de ceps*

---

*Solomillo de ternera con foie Poêlé*

*Filet de vedella amb foie Poêlé*

*o*

*Capricho marinero de rape y bogavante*

*Capritxo mariner de rap i llamàntol*

---

*Secretos dulces FARGA*

*Secrets dolços FARGA*

---

*Surtido de turrone y barquillos FARGA*

*Assortiment de torrons i neules FARGA*

---

*Vino Recomendado*

*Vi Recomanat*

*Cava Brut*

*Cava Brut*

*Aguas y Cafés*

*Aigües i Cafés*

**60 €\***

*El Precio incluye IVA*

*El preu inclou IVA*

**PROMO:** Precio Especial copa Mojito después de la cena a 6€ la copa  
(referencias Nacionales .No incluye reservas ni añadidas)

Para más información contactar a través de [dllach@fargabarcelona.com](mailto:dllach@fargabarcelona.com) o [xsantiago@fargabarcelona.com](mailto:xsantiago@fargabarcelona.com)

O bien a los teléfonos: 670 905 033 o 637 411 367

\*Precios válidos para el 2016. Fiestas señaladas como el 24 noche, 25 navidad y fin de año Menús a consultar.

Propuestas a Grupos con un mínimo de 10 pax.