

# Las Navidades **COMO EN CASA**



*Y tambien estas Fiestas,  
menús para llevar.*



Ctra/ Balaguer - Tremp C-13, Km. 75 · 25631 Cellers, Castell de Mur, Lleida  
· Telf. 973 65 11 20 · Fax 973 65 13 04 · [info@hotelterrads.com](mailto:info@hotelterrads.com) · [www.hotelterrads.com](http://www.hotelterrads.com) ·

## Menú de Nochebuena 2018



### Consomé de bienvenida

- Sopita de cebolla con daditos de foie

### Aperitivos

- Helado de Gorgonzola
- Pan de cristal con Cecina y AOVE
- Cremoso de trigo

### Menú

- Coca de pescados de lonja con jamón ibérico y chips de espinacas al azafrán
- Costillar de cordero "xisqueta" marinado con trufa
- Helado de yogurt y maracuyá
- Pastel de chocolate "sacher"

### Bodega

- Vino blanco Llabustes, Bodega Vila Corona
- Vino tinto Alveolina, Bodega Xic's de Cal Borrech
- Cava Sort d'Abril, Bodega Analec
- Cafés Selección
- Licores
- Dulces

**PRECIO**  
**45€**

## Menú de Navidad 2018



- Coctel de bienvenida "LLAC BLAU"

### Aperitivos

- Macadamias con especias de oriente
- Crujiente de pato con manzana
- Coca de cebolla y vieira

### Menú

- Sopa de galets de Navidad
- Cocido de la abuela Teresina (pelota, pollo, butifarra negra y de huevo, patata, garbanzos, col y zanahoria)
- Mil hojas de lenguado relleno de marisco y salsa de cava
- Tronco de Navidad con trufa y praliné de avellanas

### Bodega

- Vino blanco Llabustes, Bodega Vila Corona
- Vino tinto Alveolina, Bodega Xic's de Cal Borrech
- Cava Sort d'Abril, Bodega Analec
- Cafés Selección
- Licores
- Dulces

**PRECIO**  
**48€**

**Precio para llevar: 28 € (Incluye primero, segundo plato y pastel)**

*\*Disponemos de vinos seleccionados para llevar en nuestra tienda de productos de proximidad.*

**Precio para llevar: 28 € (Incluye primero, segundo plato y pastel)**

*\*Disponemos de vinos seleccionados para llevar en nuestra tienda de productos de proximidad.*

## Menú de San Esteban

**PRECIO  
40€**

### Aperitivos

- Lata de "vermut" con salsa espinaler
- Bisque de gambas
- Coca de ahumados

### Menú

- Canalones de "San Esteban" con cremosa bechamel de trufa y gratinados
- Suprema de lubina con salsa de erizos de mar
- Helado de tomillo
- Pastel de zanahoria y chocolate blanco

### Bodega

- Vino blanco Espurlent, Bodega El Vinyer
- Vino tinto Colors, Bodega Cérvoles
- Cava Roger Goulart Brut Nature
- Cafés Selección
- Licores
- Dulces

## Menú de fin de año 2018 Terradets

**PRECIO  
125€**

### Aperitivos

- Crema de castañas y trufa
- Anguila ahumada, foie y caviar de trucha
- Helado de Grana Padano

### Menú

- Royal de boletus del Pallars
- Mariscada del Cantábrico fría y caliente con dos salsas (bogavante, langostino, gambas, almejas, cigala, cañaillas, bigaros, bocas y mejillones)
- Cabrito a la cuchara con salsa de PX. Noé y aromas de Casta Diva
- Caramelo-chocolate blanco-limón-frutas del bosque

### Bodega

- Vino blanco Abadal Picapoll, Bodega Abadal
- Vino tinto Conca de Tremp, Bodega el Terror
- Cava Llopart Brut Nature
- Cafés Selección
- Licores
- Dulces

**4 CONSUMICIONES  
EN LA BARRA**

**GRAN RESOPÓN  
FIN DE FIESTA**

**BAILE CON MÚSICA  
EN DIRECTO**

con  
la orquesta  
Boomerang

**Precio para llevar: 28 € (Incluye primero, segundo plato y pastel)**

*\*Disponemos de vinos seleccionados para llevar en nuestra tienda de productos de proximidad.*

**SERVICIO DE AUTOCAR RIALP-CELLERS**

# Menú de fin de año 2018 Del Uac

**PRECIO  
85€**

## Aperitivos

- Terrina de marinados sobre tostada de pan de coca
- Pulpito confitado con patata ahumada
- Piruleta de foie y chocolate blanco

## Menú

- Crema de bogavante con ravioli de tartar de langostinos
- Rodaballo con cigalas y picada catalana
- Atiello de pato con boletus y pera con salsa bigarrada
- Black velvet

## Bodega

- Vino blanco Juna, Bodega Mas Garcia Muret
- Vino tinto Turritella, Bodega El Vinyer
- Cava Sort d'Abril, Bodega Analec
- Cafés Selección
- Licores
- Dulces

4 CONSUMICIONES  
EN LA BARRA

BAILE  
CON DJ

SERVICIO DE AUTOCAR RIALP-CELLERS

# Menú de fin de año 2018 para niños

**PRECIO  
40€**

- Coctel de zumos de frutas.

## Aperitivos

- Hojas de secallona casera
- Mini pizza de mozzarella de búfala y jamón ibérico
- Aceitunas rellenas
- Chips de patatas

## Menú

- Pasta fresca con salsa de tomate y queso cheddar
- Escalopes de solomillo de ternera con patatas paja
- Pastel de chocolate sin harina con helado de nata

## Bebidas

- Refrescos
- Agua
- Cava para niños "Pinki"
- Corneto de dulces

DISPONEMOS DE SERVICIO DE ANIMACIÓN  
PARA LOS MÁS PEQUEÑOS  
HASTA LAS 3:00H. Y A PARTIR DE 2 AÑOS.

Precio para llevar: 45 € (Incluye primero, segundo plato y pastel)

\*Disponemos de vinos seleccionados para llevar en nuestra tienda de productos de proximidad.