



FORN DE SANT
JOAN

ESPECIAL NAVIDAD

• MENÚ AROMA •

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas de berenjena con ajo blanco

Langostinos rebozados con crema de parmesano

Canguro a la cantonesa, cogollos a la brasa y puré de zanahoria y lima

Presa ibérica a la brasa, crema de orejones, salsa de sobrasada y confitura de albaricoque

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Rigatoni con salsa de queso mahonés, ceps con cebolla, nueces, higos y uvas

Tataki de atún marinado con tártaro de tomate y yogur de aguacate

Cordero a baja temperatura, su jugo y cremoso de patata ahumada

NUESTRA COCINA DULCE A ALEGIR

Panna cotta de cereales con helado de kikos y miel de tomillo

Choco-Pasión

BODEGA

Verderrubí (Verdejo - Rueda)

XIII Lunas (Tempranillo - D.O.ca Rioja)

Agua y café

Precio: 39,50 € (IVA incluido)

(Menú válido hasta el 23 de diciembre de 2018)



FORN DE SANT
JOAN

ESPECIAL NAVIDAD

• MENÚ SENSACIÓN •

ENTRANTES A COMPARTIR

Espuma de queso menorquín con chutney de uvas y polvo de nueces

Croquetas de jamón ibérico

Pulpo plancha, parmentier trufado y aioli de olivas

Canelón meloso de ternera, shimeji y salsa de parmesano y trufa

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Rigatoni con salsa de queso mahonés, ceps con cebolla, nueces, higos y uvas

Lubina plancha con perlas de mar, ajo negro y aire de yuzu

Solomillo de ternera, verduras glaseadas, emulsión de hierbas, patatas crujientes
y salsa de foie

NUESTRA COCINA DULCE A ELEGIR

Crema de fresa y ruibarbo, sorbete de ruibarbo, cerezas confitadas y gelatina de hibiscus

Espuma de crema catalana con helado de manzana y canela

BODEGA

1 Terrible (Verdejo - D.O Rueda)

1 Terrible (Tinto fino - D.O Ribera del Duero)

Agua y café

Precio: 44,50 € (IVA incluido)

(Menú válido hasta el 23 de diciembre de 2018)



FORN DE SANT
JOAN

ESPECIAL NAVIDAD

• MENÚ SENSACIÓN PLUS •

ENTRANTES A COMPARTIR

Espuma de queso menorquín con chutney de uvas y polvo de nueces

Croquetas de jamón ibérico

Pulpo plancha, parmentier trufado y aioli de olivas

Canelón meloso de ternera, shimeji y salsa de parmesano y trufa

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Rigatoni con salsa de queso mahonés, ceps con cebolla, nueces, higos y uvas

Lubina plancha con perlas de mar, ajo negro y aire de yuzu

Solomillo de ternera, verduras glaseadas, emulsión de hierbas,
patatas crujientes y salsa de foie

NUESTRA COCINA DULCE A ELEGIR

Crema de fresa y ruibarbo, sorbete de ruibarbo, cerezas confitadas y gelatina de hibiscus

Espuma de crema catalana con helado de manzana y canela

BODEGA

Ocho Patas (Albariño-D.O. Rías Baixas)

Leston Reserva (Tempranillo - D.O. ca Rioja)

Agua y café

Precio: 48,50 € (IVA incluido)

(Menú válido hasta el 23 de diciembre de 2018)