

SABROSAS FIESTAS CON TASTAMM

MENÚ
NAVIDAD

SABROSAS FIESTAS CON TASTAMM

Tasta'mm

by Vilchef

Santa Creu de Calafell, 96. 08850 Gavà

T. 936389746

tastamm.cat

 tastamm  vilchef

Tasta'mm

by Vilchef



NAVIDAD Y SAN ESTEBAN

Cocktail de bienvenida.

ENTRANTE

Caldo navideño con galets y pelota.

PRIMERO

Canelón de magret de pato con bechamel ligera de trufa y tierra de quesos.

SEGUNDO A ELEGIR

Ternasco al horno con tomates a la provenzana y pimientos del Padrón.

Redondo de ternera al oporto con setas, patatas baby al romero.

Jamoncito de pavo a la catalana con parmentier de patata y yuca crujiente.

Merluza con salsa marinera con gamba roja y mejillones.

Calamares rellenos con escamarlanes al estilo de la abuela.

POSTRE

Tronco de navidad relleno de nata con cobertura de chocolate y crema inglesa.

SOBREMESA

Café, té o infusiones
Licores
Selección de dulces navideños.

BODEGA

Celistia D.O. Costers del sío (Tempranillo).
Dardell D.O. Terra alta.
Helix D.O. Brut Nature.

Precio por persona 45€ I.V.A. incluido.
Menú infantil 20€ I.V.A. incluido.

FIN DE AÑO

ENTRANTES

Medallón de foie micuit con gelatina de frutos del bosque, surtido de confituras, tostas y sal gorda.

Cogollos con salmón ahumado, queso crema, vinagreta de fruta de la pasión y tierra de manchego.

Paleta de bellota ibérica.

Bastones de queso crujiente con salsa de pesto.

Queso reserva especial curado de oveja con membrillo y uvas.

Pan de cristal tostado.

PRIMERO

Bogavante en salsa americana con esfera tropical de langostinos.

SEGUNDO A ELEGIR

Solomillo de ternera al horno en salsa de cava con parmentier de tupinambo, chips de patata lila y aire de pimienta jamaicana.

Zarzuela (Suprema de merluza con gamba roja, almejas, calamares y mejillones).

POSTRE

Tartaleta con crema de limón, nata de mascarpone y frutos rojos.

SOBREMESA

Café, té o infusiones
Licores
Selección de dulces navideños.
Cotillón y uvas de la suerte.

BODEGA

Vanidosa D.O. Rioja.
Pita dominio de Verde Rubi D.O. Verdejo.
cava desig D.O. Brut Nature reserva.

Precio por persona 75€ I.V.A. incluido.
Menú infantil 30€ I.V.A. incluido.

REYES

Cocktail de bienvenida.

ENTRANTE

Crema de bogavante con brocheta de langostino crujiente y leche de coco.

PRIMERO

Hojaldre relleno de carne estofada con salsa de queso suizo.

SEGUNDO A ELEGIR

Medallón meloso de carne bridado en panceta ibérica salsa de manzanas asadas y crujiente de arroz.

Muslo de pato a baja temperatura con piña braseada al ron y patatas baby confitadas al romero.

Lomo de bacalao al horno con mouselina de miel almendras gratinadas y verduritas torneadas al carbón.

POSTRE

Roscón de reyes. (a escoger nata o trufa)

SOBREMESA

Café, té o infusiones
Licores
Selección de dulces navideños.

BODEGA

Celistia D.O. Costers del Sío (Tempranillo).
Dardell D.O. Terra alta.
Helix D.O. Brut Nature.

Precio por persona 39€ I.V.A. incluido.
Menú infantil 20€ I.V.A. incluido.

SABROSAS FIESTAS CON TASTAMM



Condiciones para todos los menús:

Los pedidos se deben hacer con 72h de antelación.

Si te lo llevamos a casa, el pedido mínimo es de 50€. Precio del servicio a domicilio: 5€.

Al formalizar la reserva, paga y señal de 20€.

Recogida en Tasta'mm o a domicilio de 10h a 13h los días 24,25,26 y 6; y el 31, de 17h a 20h.