



CUINA DE NADAL

Aperitivo del día

PRIMEROS A DEGUSTAR

2 Ostras gallegas con vinagreta de chalota

Alcachofas confitadas con cansalada

Escudella con carn d'olla

Pan de payés

SEGUNDOS A ELEGIR

Filet mignon con salsa café de parís

Cochinillo crujiente deshuesado a la leña

Espaldita de cabrito a baja temperatura con parmentier de patata

Rape del norte a la plancha con verduras

POSTRES A DEGUSTAR

Torrija tradicional con helado de vainilla

Cheesecake con frutos rojos

65€

10% iva incluido

EN CASO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA SE RUEGA A LOS SRES. CLIENTES NOS HAGAN PARTÍCIPES EN EL MOMENTO DE REALIZAR EL PEDIDO.

Rambla Mossèn Jacint Verdaguer, 57 - 08197 Valldoreix (Sant Cugat) Tlfo. 93 589 50 60
699 059 300 – booking@wall57.com – www.wall57.com



CUINA DE SANT ESTEVE

Aperitivo del día

PRIMEROS A DEGUSTAR

2 Ostras gallegas con vinagreta de chalota

Focaccia de roast beef con vinagreta cítrica

Canelón de rostit tradicional

Pan de payés

SEGUNDOS A ELEGIR

Filet mignon con salsa café de parís

Cochinillo crujiente deshuesado a la leña

Espaldita de cabrito a baja temperatura con patata confitada

Rape del norte a la plancha con verduras

POSTRES A DEGUSTAR

Torrija tradicional con helado de vainilla

Cheesecake con frutos rojos

65€

10% iva incluido

EN CASO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA SE RUEGA A LOS SRES. CLIENTES NOS HAGAN PARTÍCIPES EN EL MOMENTO DE REALIZAR EL PEDIDO.

Rambla Mossèn Jacint Verdaguer, 57 - 08197 Valldoreix (Sant Cugat) Tlfo. 93 589 50 60

699 059 300 – booking@wall57.com – www.wall57.com



MENÚ DEGUSTACIÓN FIN DE AÑO

APERITIVO DEL DÍA

2 Ostras gallegas con vinagreta de chalota
Croqueta de ensalada César
Mini hueso de tuétano con steak tartar de buey
Carpaccio de gambas con mahonesa de wassabi
Focaccia de sobrasada y sardina ahumada
Taco de solomillo a la brasa con salsa café de paris
Ventresca de atún a la brasa
Arroz seco de montaña con trompeta de la muerte

POSTRE

Flan de queso con crema de limón

BODEGA

Vino tinto, Baigorri reserva 2014
Vino blanco, Miranda d'espells
Cava, Llopart integral

90 €

10% iva incluido

EN CASO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA SE RUEGA A LOS SRES. CLIENTES NOS HAGAN PARTÍCIPES EN EL MOMENTO DE REALIZAR EL PEDIDO.