



L'ISARD

RESTAURANT

## Nit de Nadal / Noche Buena

24/12/2025

### Menú degustació / Menú degustación

\*\*\*

#### Crema d'escamarlà amb el seu ragout

*Crema de cigala con su ragú*

#### "Tiradito" de tonyina vermella amb maionesa de mango i caviar d'arengada

*"Tiradito" de atún rojo con mayonesa de mango y caviar de arenque*

#### Bombó de foie i tòfona

*Bombón de foie y trufa*

#### Rodó de lluç amb espinacs, tomàquet sec i salseta de vi

*Redondo de merluza con espinacas, tomate seco y salsa de vino*

#### Cua de bou farcida de foie amb salseta de ratafia i rossinyols

*Rabo de toro relleno de foie con salsa de ratafia y rebozuelos*

#### Coulant d'avellana i xocolata amb el seu gelat

*Coulant de avellana y chocolate con su helado*

\*\*\*

#### Torrans variats

*Turrones variados*

Vi Blanc / Vino blanco: Javier Sanz, D.O. Ribera del Duero. 100% Verdejo  
Vi Negre / Vino tinto: Tritium reserva, D.O. Rioja. 100% tempranillo (Ull de llebre)  
Cava: Rimarts Reserva Especial. D.O. Cava. 100% Chardonnay

**90€ I.G.I. inclòs / incluido**

Bodega, aigua i cafè inclosos  
Bodega, agua y café incluidos



L'ISARD

RESTAURANT

# Menú Infantil

## Nit de Nadal / Noche Buena

24/12/2025

---

### Primer / Primero

Gambes en tempura amb maionesa  
*Gambas en tempura con mayonesa*



### Segon / Segundo

Filet de vedella amb patates xips casolanes  
*Solomillo de ternera con patatas chips caseras*



### Les postres / Los postres

Mitja esfera de xocolata amb nata i gelat de vainilla  
*Media esfera de chocolate con nata y helado de vainilla*

---

**40€** I.G.I. inclòs / incluido

Aigua i refrescos inclosos.  
*Agua y refrescos incluidos.*



L'ISARD  
RESTAURANT

## **Dia de Nadal / Día de Navidad**

25/12/2025

### **Aperitiu a taula / Aperitivo en la mesa**

**Tàrtar de fuet amb torradetes**

*Tartar de fuet con tostaditas*

\*\*\*

### **Entrants / Entrantes**

**Sopa de galets amb pilotes i carn d'olla**

*Sopa de galets con pelotitas y carne de cocido*

\*\*\*

### **Plat principal / Plato principal**

**Capó farcit amb panses i pinyons amb el seu saltat de poma i ruca**  
*Capón relleno con pasas y piñones con su salteado de manzana y rúcula*

ó

**Corvina amb puré de moniato i olivada**

*Corvina con puré de boniato y olivada*

\*\*\*

### **Les postres / Los postres**

**Tronquet de nadal**

*Tronco de navidad*

**Torrans**

*Turrone*

Vi Blanc / Vino blanco: Buena, D.O. Terra Alta, Garnatxa Blanca  
Vi negre / Vino tinto: Vista, D.O. Terra Alta, Garnatxa

**65€ I.G.I. inclòs / incluido**

Bodega, aigua i cafè inclosos.  
*Bodega, agua y café incluidos.*



L'ISARD

RESTAURANT

## Menú Infantil

Dia de Nadal / Día de Navidad

25/12/2025

---

### Primer / Primero

Gambes en tempura amb maionesa  
*Gambas en tempura con mayonesa*

\*\*\*

### Segon / Segundo

Filet de vedella amb xips casolanes  
*Solomillo de ternera con chips caseras*

\*\*\*

### Postres / Postre

Mitja esfera de xocolata amb nata i gelat de vainilla  
*Media esfera de chocolate con nata y helado de vainilla*

---

**35€** IGI inclòs / incluido

Aigua i refrescos inclosos  
*Agua y refrescos incluidos*



L'ISARD

RESTAURANT

## Cap d'any / Noche vieja

31/12/2025

### Menú degustació / Menú degustación

**Ostres Gillardeau amb llet de tigre i aire de cilantre**  
*Ostras Gillardeau con leche de tigre y aire de cilantro*

**Vieires al forn amb persillada**  
*Vieiras al horno con persillada*

**Foie poêlé amb brioix i fruits vermells**  
*Foie a la plancha con brioche y frutos rojos*



**Llamàntol amb ous fregits i patata nova**  
*Bogavante con huevos fritos y patata nueva*

**Rodó de llenguado al cava amb panses i pinyons**  
*Redondo de lenguado al cava con pasas y piñones*

**Filet de vedella Wellington amb saltat d'espàrrecs, salsa bearnesa i perigordini**  
*Solomillo de ternera Wellington con salteado de espárragos, salsa bearnesa y perigourdine*



**Red velvet amb esfera de xocolata negra i crema de xocolata blanca**  
*Red velvet con esfera de chocolate negro y crema de chocolate blanco*

**Champagne: Moët & Chandon Brut Imperial. A.O.C. Champagne.**  
**Chardonnay, pinot noir i meunier**

Vi Blanc / vino Blanco: Eidosela, D.O. Rías Baixas. 100% Albariño  
Vi Negre / Vino negro: Jaros crianza, D.O. Ribera del Duero. 100% Tempranillo

**175€** I.G.I. inclòs / incluido

Bodega, aigua i cafè inclosos. Bossa de cotilló.  
*Bodega, agua y café incluidos. Bolsa de cotillón.*



L'ISARD

RESTAURANT

# Menú infantil

## Cap d'any / Noche vieja

31/12/2025

---

### Primer / Primero

**Gambes en tempura amb maionesa**  
*Gambas en tempura con mayonesa*



### Segon / Segundo

**Filet de vedella amb patates xips casolanes**  
*Solomillo de ternera con patatas chips caseras*



### Postres

**Mitja esfera de xocolata amb nata i gelat de vainilla**  
*Media esfera de chocolate con nata y helado de vainilla*

---

**70€** I.G.I. inclòs / incluido

Aigua i refrescos inclosos. Bossa de cotilló.  
*Agua y refrescos incluidos. Bolsa de cotillón*