700 MILLES

MENÚ DE NADAL

25 de desembre de 2026

PER COMENÇAR

Còctel de gambes

ENTRANTS

Sopa de galets

Carn d'olla
amb pilota, pollastre, cigrons, botifarra i verdures

PLAT PRINCIPAL

Pollastre rostit de Nadal
amb prunes, pinyons i orellanes

DOLÇ FINAL

Coulant de xocolata
amb gelat de vainilla de Madagascar
i
Neules i torrons

PA, BEGUDA I CELLER

D.O. Penedès

Joan Sardà Aladelta Negre · Merlot, Garnatxa i Syrah · 2024
Vi negre jove/amb criança, fresc i afruitat, amb notes de cirera i maduixa. De pas fluid però amb estructura.

Blanc Mariner · Xarel·lo i Parellada · 2025
Vi que destaca per la seva frescor i intensitat, evocant l'esperit i la majestuositat del Mediterrani.

48,95 €

La Rambla 12-14, 08002 Barcelona · Tel. 93 640 36 49 · reserves@700milles.cat · www.700milles.cat

7 0 0 MILLES

MENÚ DE SANT ESTEVE

26 de desembre de 2026

PER COMENÇAR

Mini croquetes de pollastre rostit
i de calamarsets en la seva tinta

ENTRANTS

Canelons casolans

PLAT PRINCIPAL

Pollastre rostit de Sant Esteve
amb prunes, pinyons i orellanes

DOLÇ FINAL

Neules i torrons

PA, BEGUDA I CELLER

D.O. Penedès

Joan Sardà Aladelta Negre · Merlot, Garnatxa i Syrah · 2024
Vi negre jove/amb criança, fresc i afruitat, amb notes de cirera i maduixa. De pas fluid però amb estructura.

Blanc Mariner · Xarel·lo i Parellada · 2025
Vi que destaca per la seva frescor i intensitat, evocant l'esperit i la majestuositat del Mediterrani.

38,00 €

La Rambla 12-14, 08002 Barcelona · Tel. 93 640 36 49 · reserves@700milles.cat · www.700milles.cat