

# MENUS DE NOËL BUENAVISTA

2025 – 2026

{ Menu de Noël } { Menu de Sant Esteve } { Menu de la Saint-Sylvestre } { Menu du Nouvel An }



Tapes

| Cuisine Populaire

| Platets



Les meilleures  
œuvres culinaires !



# BUENAVISTA CASA DE COMIDAS

# MENU NOËL

25 décembre 2025

## APÉRITIF

*Au centre de la table*

Pain à la tomate et huile d'olive  
A.O.P. Siurana

Jambon 100 % ibérique de bellota  
coupé à la main

Mini tartelette de queue de bœuf  
au vermouth de Reus

Feuilleté à la ratatouille catalane  
et au fromage de chèvre

## ENTRÉES

*– Bien manger, c'est le début du bonheur –*

Soupe traditionnelle de Noël avec  
galets et sa viande bouillie

## PLATS PRINCIPAUX

*– Boire du bon vin rend l'âme divine –*

Poulet fermier à la catalane mijoté  
avec raisins secs et pignons

## DESSERTS

Bûche de Jijona et chocolat noir  
70 % cacao

Tourons, gaufrettes et polvorons

## CAVE BUENAVISTA

Vin blanc La Armonia  
(D.O. Costers del Segre)

Vin rouge El Pispá  
(D.O. Montsant)

Cava Ars collecta Codorníu  
(Blanc de Blancs, D.O. Cava)

## BOISSONS

Eau

Café ou infusions



75,00€ /personne (TVA incluse)  
Minimum 2 personnes

# MENU SANT ESTEVE

26 décembre 2025

## APÉRITIF

Au centre de la table

Pain à la tomate et huile d'olive  
A.O.P. Siurana

Jambon 100 % ibérique de bellota  
coupé à la main

Mini de saumon fumé et fromage  
frais à l'aneth

Bâtonnets de pâte feuilletée à  
l'Emmental et aux amandes

## ENTRÉES

Bon vin réjouit le cœur

Cannellonis traditionnels de la  
Saint-Étienne

## PLATS PRINCIPAUX

À table, on oublie ses soucis

Bar rôti au vin blanc avec pommes  
de terre confites et petits légumes

## DESSERTS

Gâteau au fromage Idiazabal avec  
fruits rouges

Tourons, gaufrettes et polvorons

## CAVE BUENAVISTA

Vin blanc La Armonia  
(D.O. Costers del Segre)

Vin rouge El Pispa  
(D.O. Montsant)

Cava Ars collecta Codorníu  
(Blanc de Blancs, D.O. Cava)

## BOISSONS

Eau

Café ou infusions



75,00€ /personne (TVA incluse)  
Minimum 2 personnes

# MENU SAINT SYLVESTRE

31 décembre 2025

## APÉRITIF

Au centre de la table

Huître “Pouget” n°2 gratinée à la sauce hollandaise et caviar Nacarii

Foie mi-cuit, réduction de muscat et fruits rouges

Saint-Jacques grillées avec crème de topinambours et lard ibérique

## ENTRÉES

Qui bien mange, bien travaille

Suprême de bar à la sauce au cava et aux agrumes

## PLATS PRINCIPAUX

Qui aime bien sa cuisine, aime la vie

Filet de bœuf, sauce au vin du Priorat et sauté de cèpes avec asperges



## DESSERTS

Shot “Valencia”

Notre Biscuit Glacé

Tourons, gaufrettes et polvorons

Raisins de la chance

## CAVE BUENAVISTA

Cava Ars collecta Codorníu  
(Blanc de Blancs, D.O. Cava)

Vin blanc Can Matons  
(D.O. Alta Alella)

Vin rouge Scala Dei Prior  
(D.O. Priorat)

Cava Ars collecta Codorníu  
(Grand Rosé, D.O. Cava)

Boisson spiritueuse mixte

## BOISSONS

Eau

Café ou infusions

168,00€ /personne (TVA incluse)  
Minimum 2 personnes

# MENU NOUVEL AN

1er janvier 2026

## APÉRITIF

Au centre de la table

Pain à la tomate et huile d'olive  
A.O.P. Siurana

Jambon 100 % ibérique de bellota  
coupé à la main

Tartine au “rillette” de canard et  
pâte de coing

Vol-au-vent d'épinards à la crème  
et pignons

## ENTRÉES

Soupe “Bouillabaisse” de poisson  
et fruits de mer

## PLATS PRINCIPAUX

Lingot d'agneau confit avec purée  
de pommes de terre crémeuse et  
champignons sautés



## DESSERTS

Qui bien mange, bien travaille

Gâteau Sacher avec glace  
artisanale au lait frais

Tourons, gaufrettes et polvorons

## CAVE BUENAVISTA

À bon vin, point d'enseigne

Cava Ars collecta Codorníu  
(Blanc de Blancs, D.O. Cava)

Vin blanc La Armonia  
(D.O. Costers del Segre)

Vin rouge El Pispá  
(D.O. Montsant)

Cava Ars collecta Codorníu  
(Grand Rosé, D.O. Cava)

## BOISSONS

Eau

Café ou infusions

79,00€ /personne (TVA incluse)  
Minimum 2 personnes

---

# CONDICIONS

---

*Noël au  
balcon, Pâques  
aux tisons*



---

Ce menu est prévu pour un minimum de 2 personnes et un maximum de 10 personnes. Pour les groupes de plus de 10 personnes, nous disposons de salles privées selon la disponibilité, pouvant accueillir jusqu'à 26 personnes.

---

La réservation sera confirmée après un acompte de 50 % effectué via un lien de paiement. Le reste sera réglé au restaurant le jour même.

---

Le nombre de convives sera confirmé au moment du versement de l'acompte de 50 %. Toute variation du nombre de convives ne donnera pas droit au remboursement dudit acompte et sera soumise à la capacité du restaurant.

---

Nous disposons d'une carte des allergènes de nos produits sur demande. En cas de besoin d'un menu adapté à une allergie ou une intolérance, veuillez nous en informer à l'avance.

---

Nous proposons un menu enfant pour les enfants jusqu'à 8 ans, au prix de 25€.

---

Casa de Comidas Buenavista  
Ronda Sant Antoni, 84  
+34 93 490 90 90  
[restauracion@restaurantbuenavista.es](mailto:restauracion@restaurantbuenavista.es)  
[www.restaurantbuenavista.es](http://www.restaurantbuenavista.es)

---