

Menús nadalencs per a tothom

ELS RESTAURANTS DE L'AN GRUP OFEREIXEN UNS MENÚS AMB PLATS VARIATS, TRADICIONALS I MODERNS

Sens dubte, les festes nadalencques propicien les reunions al voltant de la taula. Famílies, grups d'amics o companys de feina, en sopars d'empresa o muntats per ells mateixos, es troben per compartir un bon àpat. I, és clar, la millor manera i la més còmoda de fer-ho és sortint a menjar a un bon [restaurant](#).

[AN Grup](#) disposa d'una gamma de [restaurants](#) que li permet oferir un ventall de possibilitats gastronòmiques molt variat, de manera que puguem triar el tipus de menjar que més ens agradi. Amb aquest objectiu han preparat uns menús nadalencs molt especials. A més, la nit de Cap d'Any aquests [restaurants](#) lluiran les millors gales en unes celebracions que inclouen cotilló i ball amb DJ.

Si voleu menjar a la vora del



mar, el Marítim és el nostre lloc. Amb vistes sobre el port esportiu, el menú especial segueix la línia mediterrània de la seva cuina i ofereix ostres amb gelée de gintònic a la llima, gambes de la Barceloneta a la sal o llenguado a la llenya

amb risotto de verdures. Al bell mig de la Rambla hi trobem [l'Attic](#), ampli, elegant i situat en un edifici històric. El seu menú s'obre amb gambes sobre tàrtar de tomàquet, pernil ibèric de gla o croquetes de ceps, per seguir amb plats preparats

amb matèries primeres de la màxima qualitat. Un estil diferent, que podríem qualificar d'avantguardista i cosmopolita, és el del Daps on, seguint molt la seva línia, presenten receptes que no ens deixaran indiferents. Torró de foie amb

chutney de mango, gambes en kataifi i salsa romesco, o daus de salmó marinat amb iogurt i mel trufada. Per la seva banda, els [restaurants Mussol](#) se centren en els productes amb denominació d'origen catalana. Són cinc [restaurants](#) a Barcelona i un sisè a la terminal 1 de l'aeroport del Prat, on podrem assaborir, entre altres, minicoca d'escalivada amb anxoves o entrecot Premium a la brasa amb milfulls de patata i carxofes. Finalment, els addictes al dolç tenen un espai imprescindible en el [Citrus](#), de passeig de Gràcia. La cloenda del menú és un festival de dolçor amb tota mena de torrons, neules o les textures de torró de xocolata i de Xixona amb fruita seca.

Per triar i remenar. Ara només us falta triar el que s'adapti més als vostres gustos. Bon profit!