

## *Menú de Nadal / Menú de Navidad*

### **PER A COMPARTIR A TAULA / PARA COMPARTIR EN LA MESA**

Terrina de fetge d' ànec amb torrades i vi dolç / *Terrina de hígado de pato con tostadas y vino dulce*  
Blinis amb crema de mantega i salmó fumat / *Blinis con crema de mantequilla y salmón ahumado*  
Bunyols de marisc / *Buñuelos de marisco*

\*\*\*\*\*

### **PRIMER PLAT A ESCOLLIR / PRIMER PLATO A ESCOGER**

Amanida d' alvocat i gambes vermelles, "crudités" i germinats /  
*Ensalada de aguacate y gambas rojas, "crudités" y germinados*

o

Sopa de galets amb "pilota" / *Sopa de galets con pelota*

o

Caneló de peix i marisc amb crema de crustacis /  
*Canelón de pescado y marisco con crema de crustáceos*

\*\*\*\*\*

### **SEGON PLAT A ESCOLLIR / SEGUNDO PLATO A ESCOGER**

Suquet de rap a la marinera amb closques / *"Suquet" de rape a la marinera con almejas*

o

Pollastre farcit a la catalana amb espinacs, panses i pinyons /  
*Pollo a la catalana relleno con espinacas, pasas y piñones*

o

Llom de cèrvol amb fruits vermells i salsa de xocolata /  
*Lomo de ciervo con frutos rojos y salsa de chocolate*

\*\*\*\*\*

Mousse de Xixona, salsa de xocolata i crumble d' avellanes /  
*Mousse de Jijona, salsa de chocolate y crumble de avellanas*

\*\*\*\*\*

### **CELLER / BODEGA**

Vi Blanc / *Vino Blanco*: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedès)

Vi Negre / *Vino Tinto*: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aigües Minerals / *Aguas Minerales*

Cafès, descafeïnats herbes i infusions / *Cafés, descafeinados, hierbas e infusiones*

Turrons i neules / *Turrones y neulas*

P.V.P.: 85 Euros + IVA 10%

## Menú de Sant Esteve / Menú de San Esteban

### PER A COMPARTIR A TAULA / PARA COMPARTIR EN LA MESA

Terrina de fetge d' ànec amb torradetes i vi dolç / *Terrina de hígado de pato con tostaditas y vino dulce*  
Blinis amb crema de mantega i salmó fumat / *Blinis con crema de mantequilla y salmón ahumado*  
Bunyols de marisc / *Buñuelos de marisco*

\*\*\*\*\*

### PRIMER PLAT A ESCOLLIR / PRIMER PLATO A ESCOGER

Caneló de Sant Esteve amb beixamel i parmesà / *Canelón de "Sant Esteve" con bechamel y parmesano*

o

Amanida de llagostins, pinya rostida i emulsió de crustacis  
*Ensalada de langostinos, piña asada y emulsión de crustáceos*

o

Crema de porros amb vieira rostida i cítrics / *Crema de puerros con vieira asada y cítricos*

\*\*\*\*\*

### SEGON PLAT A ESCOLLIR / SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Suprema de llobarro a la planxa amb verduretes

*Suprema de lubina a la plancha con verduritas*

o

Pollastre de pagès rostit amb patatetes, ceba, tomàquet i vi ranci

*Pollo de "pagès" asado con patatitas, cebolla, tomate y vino rancio*

o

Filet de vedella a l' aroma de romaní, escalunyes, carbassa i demi glace

*Filete de ternera al aroma de romero, chalotas, calabaza y demi glace*

\*\*\*\*\*

Mousse de Xixona, salsa de xocolata i crumble d' avellanes

*Mousse de Jijona, salsa de chocolate y crumble de avellanas*

\*\*\*\*\*

### CELLER / BODEGA

Vi Blanc / *Vino Blanco*: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedès)

Vi Negre / *Vino Tinto*: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aigües Minerals / *Aguas Minerales*

Cafès, descafeïnats herbes i infusions / *Cafés, descafeinados, hierbas e infusiones*

Turrons i neules / *Turrones y neulas*

*P.V.P.: 79 Euros + I.V.A. 10%*