

Celebra
les festes de
Nadal
amb nosaltres

2019-2020



Menú de Nadal

APERITIU

Bombó de foie amb chutney de mango
Llagostí cruixent amb salsa romesco

PRIMER PLAT

Sopa de Nadal amb galets i mandonguilles
o
Amanida de llagostins sobre fons de coulis de tomàquet
al perfum d'alfàbrega i vinagreta de mostassa i tòfona
o
Eriçons de mar gratinats

PLAT PRINCIPAL

Tronc de rap amb saltat de bolets de temporada, carxofes i salsa de ceps
o
Cua de vedella farcida de foie,
estofada al vi negre amb cremòs de celerí a la regalèssia
o
Pollastre farcit i rostit a la catalana amb salsa de vi dolç i compota de poma

POSTRE

Tronc de nadal
Aigua, cafès, tes i infusions
Neules i turrons

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)
Vi negre: Arnegui (D.O. Rioja)
Cava: Freixenet Vintage Reserva

84,20€ PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 32,20€ PP. IVA INCLÒS



Menú de Sant Esteve

APERITIU

Croqueta cremosa de pernil ibèric
Gotet de cremòs de foie i compota de pera

PRIMER PLAT

Canelons tradicionals gratinats amb beixamel trufada
o
Sopa bullabessa amb peix de roca, marisc i torrada de salsa rouille
o
Timbal d'alvocat, tomàquet i salmó fumat
amb amanida i vinagreta de verduretes i maduixots

PLAT PRINCIPAL

Bacallà amb pebrot vermell rostit i gratinat
amb allioli de safrà, espinacs baby, panses i pinyons
o
Medallons de filet de vedella a la brasa amb patata gratinat i salsa de foie
o
Estatlla de xai al forn (cocció 12h) amb patata panadera

POSTRE

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla i macadàmia

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)
Vi negre: Arnegui (D.O. Rioja)
Cava: Freixenet Vintage Reserva

74,60€ PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 32,20€ PP. IVA INCLÒS



Menú 1 de Gener

PRIMER PLAT

Crema d'escamarlans amb llagostins cruixents i verduretes

o

Albergínia farcida de botifarra del perol, ceps amb salsa de vi negre i tòfona

o

Carpaccio de pop amb patates confitades, papada i vinagreta de pebre vermell

PLAT PRINCIPAL

Tronc de lluç amb crema suau d'all i farigola amb wok de verdures

o

Melós de vedella (cocció 12h) amb cremós de patata trufada i salsa porto

o

Espatleta de xai al forn (cocció 12h) amb patata panadera

POSTRE

Mousse de tres xocolates amb griottes i gelat d'avellana

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

58,80€ PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 27,30€ PP. IVA INCLÒS



Menú Dia de Reis

PRIMER PLAT

Canelons de carn tradicionals gratinats

O

Patates farcides de bacallà i gambes gratinades amb allioli de crustacis

O

Amanida de cranc reial noruec amb cítrics i vinagreta de tòfona

PLAT PRINCIPAL

Bacallà a la llauna

O

Confit d'ànec amb poma en tres coccions i salsa de bolets

O

Secret ibèric a la brasa amb foie a la sal i cremós de carbassa

POSTRE

Tortell de reis

Aigua, cafès, tes i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui (D.O. Rioja)

Cava: Freixenet Vintage Reserva

49,60€ PP. IVA INCLÒS

MENÚ INFANTIL 27,30€ PP. IVA INCLÒS



Menú Infantil

PRIMER PLAT

Sopa de Nadal amb galets i mandonguilles
o
Canelons tradicionals gratinats amb formatge
o
Macarrons amb sofregit natural i carn picada

PLAT PRINCIPAL

Xai a la brasa amb patates fregides
o
Filets de llenguado a la planxa
amb milfulls de patata gratinats i tomàquet al forn
o
Escalopa de vedella arrebossada amb patates fregides

POSTRE

Gelats variats

Aigua mineral
Refrescs

SEGONS EL DIA, PP. IVA INCLÒS



Menú Vegetarià

PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb crostons i espàrrecs

o

Amanida de ruca amb pera, nous, parmesà i pesto d'alfàbrega

PLAT PRINCIPAL

Lasanya de verdures de temporada gratinats amb pasitas i pinyons

o

Canelons de bolets silvestres amb samfaina de verdures

POSTRE

(SEGONS EL DIA)

CELLER

(SEGONS EL DIA)

SEGONS EL DIA, PP. IVA INCLÒS



Menú Sense Gluten

PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb espàrrecs

O

Amanida de ruca amb Burrata al pesto i maduixots

PLAT PRINCIPAL

Espatlla de Xai rostida a baixa temperatura amb patates confitades

O

Suprema d'orada amb vinagreta de cebetes perla i cremós de patata i tòfona

PA SENSE GLUTEN

POSTRE

Massini individual

CELLER

(SEGONS EL DIA)

SEGONS EL DIA, PP. IVA INCLÒS

