

NADAL FIN DE AÑO NAVIDAD
CHRISTMAS SANT ESTEVE
1 JANUARY DIA DE REIS



1 DE GENER SANT ESTEVE
NEW YEAR'S EVE
DIA DE REYES CAP D'ANY



PER A COMPARTIR | para compartir | To share

ASSORTIMENT DE FORMATGES · **Surtido de quesos** · Assortment of cheese 15,95€

ASSORTIMENT D'EMBOTITS · **Surtido de embutidos** · Assortment of dried meat 17,95€

PERNIL IBÈRIC · **Jamón Ibérico** · Iberian ham 19,95€

CROQUETES DE PERNIL · **Croquetas de jamón** · Ham croquettes 12,95€

BUNYOLS DE BACALLÀ · **Buñuelos de bacalao** · Cod fritters 12,95€

GAMBES A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT · **Gambas a la plancha con ajo y perejil** · Grill prawns with garlic and parsley 24,95€

POP A LA GRAELLA · **Pulpo a la parrilla** · Grilled octopus 21,95€

CLOÏSSES A LA PLANXA AMB ALL I JULIVERT · **Almejas a la plancha con ajo y perejil** · Grilled clams with garlic and parsley 22,95€

MUSCLOS AL VAPOR · **Mejillones al vapor** · Steamed mussels 18,95€

PATATA FARCIDA DE BACALLÀ I GAMBA GRATINADA · **Patata rellena de bacalao y gamba gratinada** · Potato stuffed with cod and prawn au gratin 13,95€

PA DE COCA AMB TOMÀQUET · **Pan de coca con tomate** · Coca bread with tomato and olive oil 3,95 €

ENTRANTS | entrantes | Starters

ESCUDELLA · **Escudella** · Catalan "escudella" (traditional catalan broth) 14,95€

CANELÓ D'ÀNEC · **Canelón de pato** · Duck cannelloni 22,95€

SALMÓ FUMAT AMB TORRADA MELBA, PICADA I MANTEGA · **Salmón ahumado con tostada melba, picadillo y mantequilla** · Smoked salmon with melba toast, mince and butter 17,95€

CREMA DE MARISC AMB LLAGOSTÍ EN TEMPURA · **Crema de marisco con langostino en tempura** · Shellfish creme with tempura prawn 16,95€

CARPACCIO DE BACALLÀ Y GAMBA AMB VINAGRETA DE NOUS · **Carpaccio de bacalao y gamba con vinagreta de nueces** · Cod and prawn carpaccio with walnuts vinaigrette 18,95€



PLATS PRINCIPALS | platos principales | Main courses

ESPATLLA DE XAI AL FORN · **Espalda de cordero al horno** · Roasted lamb shoulder 22,95€

MELÓS DE VEDELLA AMB PARMENTIER I SALSÀ OPORTO · **Meloso de ternera con parmentier y salsa Oporto** · Tender veal with parmentier and Oporto sauce 22,95€

CONFIT D'ÀNEC AMB TEXTURES DE POMA · **Confit de pato con texturas de manzana** · Duck confit with apple textures 19,95€

ARRÒS MELÓS DE CALAMAR I GAMBES · **Arroz meloso de calamar y gambas** · Squid and shrimps creamy rice 24,95€

SARSUELA DE PEIX I MARISC · **Zarzuela de pescado y marisco** · Fish and shellfish "Zarzuela" 26,95€

ORADA A LA SAL · **Dorada a la sal** · Gilthead bream 22,95€

SALMÓ A LA SIDRA · **Salmón a la sidra** · Salmon in cider 24,95€

POSTRES · Desserts

REBOSTERIA DE LA CASA · **Repostería de la casa** · Homemade pastries 8,00€

