

Menü de Nadal

Per compartir a taula

Tarrina de fetge d'ànec amb torradetes i vi dolç

Blinis amb crema de mantega i salmó fumat

Bunyols de marisc

Primer plat a escollir

Amanida d'alvocat i gambes vermelles, "crudités" i germinats

Sopa de galets amb pilota

Caneló de carn rustida i foie amb salsa de formatge

Plat principal a escollir

Suprema de lluç amb salsa marinera i escopinyes King size

Pollastre farcit a la catalana amb espinacs, passes i pinyons

Filet de vaca madurada a la brasa amb graten de patates i crema d'estrágó

Postre

Cheesecake de torró de Xixona

Celler

Vi blanc: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedés)

Vi negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aigües minerals

Cafès, descafeïnats, herbes i infusions

Torrans i neules

Preu per persona: 96€ (IVA inclòs)



Menü Infantil

Aperitiu

Patates xips
Olives farcides d'anxova
Mini fuets amb "picos"

Primer plato a escoger

Sopa de galets amb pilota
○
Canelons de 3 carns amb salsa beixamel

Plato principal a escoger

Escalopa de filet de vedella amb patates fregides
○
Medalló de rap amb patates fregides

Postre

Assortiment de gelats
○
Pastís de torró amb xocolata calenta

Bodega

Aigües Minerals
Refrescs

Preu per persona: 39 € (IVA Inclòs)
(menors de 12 anys)

