



Menü de Sant Esteve

Per compartir a taula

Terrina de fetge d'ànec amb torradetes i vi dolç
Blinis amb crema de mantega i salmó fumat
Bunyols de marisc

Primer plat a escollir

Caneló de Sant Esteve amb beixamel i parmesà
o
Amanida de llagostins, pinya rostida i emulsió de crustacis

Plat principal a escollir

Suprema de llobarro a la planxa amb verduretes
o
Filet de vedella de Girona a l'aroma de romaní, escalunyes, carbassa i demi glace

Postres

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

Celler

Vi Blanc: Giró Ribot Karamba (D.O. Penedès)
Vi Negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Oriol Rossell Brut Nature
Aigües Minerals

Cafès, descafeïnats i infusions
Neules i Torrons

Preu per persona: 82 € (IVA Inclòs)

Mínim 4 pax

Menü Infantil

Aperitiu

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

Primer plato a escoger

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

Plato principal a escoger

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

Postre

Assortiment de gelats
o
Pastís de torró amb xocolata calenta

Bodega

Aigües Minerals
Refrescs

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

