Menú de Nadal

Per compartir al centre de taula

Terrina de fetge gras 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 rostida i foie amb salsa de formatge

Plat principal a escollir

Suprema de llobarro amb salsa marinera i escopinyes gegants

Pollastre farcit a la catalana amb espinacs, panses i pinyons

Filet de vedella madurada a la brasa amb gratinat de patata i crema d'estragó

Postres

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

Torrons i neules

Preu per persona: 98€ (IVA inclòs)

Menú Infantil

Aperitiu

Patates xips
Olives farcides d'anxova
Mini fuets amb bastonets de pa

Primer plat a escollir

Sopa de galets amb mandonguilles
o
Canelons de tres carns gratinats amb beixamel

Plat principal a escollir

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

Postres

Assortiment de gelats
o
Pastís de torró amb xocolata calenta

Bodega

Aigües minerals
Refrescos

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



Menu de Nadal

Menú vegetarià, vegà i sense gluten

Aperitiu

Xarrup de crema de porro a l'estil oriental

Esfera d'oliva amb vermut i taronja

Xips de tubercles especiats

Primer plat a escollir

Xampinyons a la crema amb ou poché i germinats

Amanida de fulles verdes amb emulsió d'alvocat, maduixes i favetes confitades

Crema de nyàmera amb melmelada de pebrots del piquillo

Plat principal a escollir

Arròs melós de bolets amb porro cruixent

Cassoleta de carxofes amb patata i bolets

Suprema de llobarro amb salsa marinada i escopinyes King Size

Postres

Carpaccio de pinya amb sorbet de llimona

Celler i Begudas

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

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

Cava: Oriol Rossell Brut Nature

Aigües minerals

Cafès, descafeïnats, herbes i infusions

Torrons i neules

Preu per persona: 98 € (IVA inclòs)

