



MENÚS DE NADAL

MENÚ NADAL 1



Amanida de magrana i pernil
amb vinagreta de fruits vermells

o

Vichyssoise calenta
amb oli de festucs i parmesà

PRINCIPAL A ESCOLLIR



Filet de lluç a la planxa amb salsa de
taronja, llagostins i estragó

o

Rodonet de pollastre farcit de foie
amb salsa de figues i nous

POSTRES



Pastís tres xocolates
Neules i torrons

Cafè o infusió

Celler: Vi Marmellans D.O Catalunya
Aigües minerals, refresc o cervesa



36,00 € IVA INCLÒS



MENÚS DE NADAL

MENÚ NADAL 2

Tapeta d'escudella amb galet i pilota

i



Amanida de sardina fumada
amb vinagreta de piquillo

PRINCIPAL A ESCOLLIR



Filet d'orada amb all cremat de soja
i espàrrecs verds

o

Secret ibèric confitat amb bolets i tòfona

POSTRES



Coulant de torró
Neules i torrons

Cafè o infusió

Celler: Vi Marmellans D.O Catalunya
Aigües minerals, refresc o cervesa



40,00 € IVA INCLÒS



MENÚS DE NADAL

MENÚ NADAL 3

Tapeta d'escudella amb galet i pilota

i



Volcà de bagel amb alvocat
marinat i salmó fumat

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Filet de llobarró amb suquet de romesco i
patata confitada

o

Confit d'ànec amb suau de poma
àcida i verduretes

POSTRES



Semi-fred de coco, mango i maracujà
Neules i torrons

Cafè o infusió

Celler: Vi Marmellans D.O Catalunya

Aigües minerals, refresc o cervesa

48,00 € IVA INCLÒS





MENÚS DE NADAL

MENÚ NADAL 4

Tapeta d'escudella amb galet i pilota

i



Amanida de tonyina fresca escabetxada
amb xerès i ginjebre

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Llom de salmó a la planxa amb wok de
verdures i esferes de llimona

o

Melós de vedella i graten amb reducció de
foie-gras i Priorat

POSTRES



Pastís de formatge Manxec
Neules i torrons acompanyats
d'una copa de cava

Cafè o infusió

Celler: Vi Marmellans D.O Catalunya
Alsina & Sardà Brut Nature D.O. Cava
Aigües minerals, refresc o cervesa



50,00 € IVA INCLÒS



MENÚS DE NADAL



MENÚ NADAL 5

ENTRANTS A COMPARTIR



Tapeta d'escudella amb galet i pilota
Cullereta de tàrtar de gamba blanca amb llima
Piruleta de foie-gras amb fruits vermells
Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet
Crocant de llagostí amb algues i teriyaki
Ravioli de botifarra del Perol i ceba confitada
Vieira a la planxa amb
confitura de taronja amarga

PRINCIPAL A ESCOLLIR



Llom de bacallà amb muselina de codony
o
Terrina de cabrit amb crema fina de patata
i cebetes glacejades

POSTRES



Pastís de festucs
Neules i torrons acompanyats
d'una copa de cava



Cafè o infusió
Celler: Vi Marmellans D.O Catalunya
Alsina & Sardà Brut Nature D.O. Cava
Aigües minerals, refresc o cervesa

60,00 € IVA INCLÒS



MENÚS DE NADAL

MENÚ NADAL 6

APERITIU DE PEU

FREDS



Xips de verdures amb sals aromatitzades
Triquina de salmó i mascarpone amb textura d'alvocat
Cullereta de tàrtar de gamba blanca amb llima
Piruleta de foie-gras amb fruits vermells
Torrada amb tàrtar de piquillo i sardina fumada
Pernil ibèric i pa de coca amb tomàquet
Assortiment de formatges artesans
amb fruits secs i codonyat

CALENTS



Bunyols de bacallà amb romesco
Calamars a l'andalusa
Assortiment de croquetes:
espinacs i formatge
carn d'olla
Crocant de llagostí amb algues i teriyaki
Vieira a la planxa amb confitura de taronja amarga
Ravioli de llamàntol

POSTRES



Assortiment de macarons
Neules i torrons acompanyats
d'una copa de cava



Cafè o infusió
Celler: Vi Marmellans D.O Catalunya
Alsina & Sardà Brut Nature D.O. Cava
Aigües minerals, refresc o cervesa

64,00 € IVA INCLÒS



MENÚS DE NADAL



COPA DE CAVA DE BENVINGUDA

Xips de verdures amb sals aromatitzades
Degustació d'olives: Gordal, partides, verdes i d'Aragó
Sandvitx de salmó i mascarpone amb textura d'alvocat

16,00 € IVA INCLÒS



SERVEI DE COPA DE CAVA

Copa de cava per persona
Alsina & Sardà Brut Nature D. O. Cava



7,00 € IVA INCLÒS



OBSERVACIONS

Es requereix reserva prèvia per a tots els menús.
Imprescindible comunicar l'elecció de carn o peix amb un mínim de 72 hores abans del servei.

Imprescindible comunicar al·lèrgies o intoleràncies amb un mínim de 72 hores abans del servei.

Suplement de barra lliure 2 hores : 40€ per persona
Iva inclòs