



Menú 1

NADAL 2025

PRIMERS

Caneló de Rostit amb Foie i Trufa

o

Caneló de Brandada de Bacallà amb Beixamel

SEGONS

Melòs de Galta a la Salsa de Vi i Milfulls de Patata

o

Secret Ibèric amb Patata al Caliu

o

Filet de Llobarro al Forn a l'Aroma de Taronja

POSTRES

Pop Dots amb Xocolata i Nata

Aigües Mineral Font d'or
Celler de la Casa

40€





Menú 2

NADAL 2025

APERITIU *BENVINGUDA*

Croqueta de Cua de Bou
Blini amb Formatge Trufat i Anxova

PRIMERS

Cors de Carxofa amb Ou Poché i Pernil Ibèric
o
Timbal de Salmó Marinat a Casa i Alvocat

SEGONS

Costellam de Porc Duroc a Baixa Temperatura
amb Barbacoa i Patates Gajo
o
“Lagarto” Ibèric a la Brasa Josper amb Guarnició
o
Filet d'Orada al Forn amb Verdures

POSTRES

Braç de Gitano de Crocant
i Fil de Xocolata

Aigues Mineral Font d'or
Celler la Vinyeta i Torelló
Cafè Novell

46€





Menú 3

NADAL 2025

PER COMPARTIR

Plat de Pernil Ibèric
Tàrtar de Tonyina
Croqueta de "Cochinillo" i Poma
Croqueta de Cua de Bou
Clöisses amb Salsa Verda

SEGONS

Milfulls de Galta de Vedella amb Salsa de Bolets
o
Entrecot de Vedella a la Brasa Josper amb Guarnició
o
Bacallà a la Musselina d'All i Poma Caramel·litzada

POSTRES

Xuixo de Can Costelló
Gelats de Crema de Mango

Aigües Mineral Font d'or
Celler la Vinyeta i Torelló
Cafè Novell

52 €





Nadal i Sant Esteve

25 i 26 de desembre 2025

APERITIU BENVINGUDA

Bomba de Foie amb Mermelada de Tomàquet
Croqueta de "Cochinillo" i Poma
Tartaleta amb Formatge Brie i Pera Confitada
Cullereta amb Tàrtar de Tonyina

PRIMERS A TRIAR

Escudella de Nadal amb Pilotes i Galets

o

Canelons de Rostit de Nadal

SEGONS A TRIAR

Lingot de Pularda Trufada i Confitada

o

Morro de Bacallà al Cava amb Clöisses i Gambes

o

Entrecot de Vedella a la Brasa Josper

POSTRES

Tronc de Nadal de Can Juanitas

Petit Fours de Torrons i Neules

Aigues Mineral Font d'or
Cellers la Vinyeta i Torelló
Cafè Novell

70 €