

MENÚ DE

Nadal

2023



Croqueta del Galliner
Capuccino de Ceps i Espuma de Patata
Tartaleta a les Fines Herbes amb Salmó Marinat

Gambes de Costa a la Planxa

Escudella de Nadal amb Galets Farcits

Suprema de Turbot Estil Guetaria

o

Filet de Vedella amb Escalopina de Foie i Salsa Cafè Paris

Xarrup de mandarina

Torrans i Neules

Aigües Minerals Font d'Or.
Bodega Sumarroca
Cafè Novell



59€

MENÚ DE

Sant Esteve

2023

Xips d'Albergínia amb Mel
Croqueta de Pernil Ibèric
Tartaleta d'Arençada i Pebrot Caramel·litza

• ***

Gambes de Costa a la Planxa

Caneló de Rostit de Nadal

Cuixa de Cabrit al Forn amb Patata Panadera
o
Suprema de Llobarro al Forn amb Patata i Ceba



Cremós de Limona

• Aigües Minerals Font d'Or
Bodega Sumarroca
Cafè Novell

59€



MENÚ DE

Reis

2024

Aperitiu de Benvinguda

Amanida de Fruites amb Vinagreta de Fruits Vermells
Caneló de Galta de Vedella amb Idiazabal
• Carxofes a la Brasa amb Romesco
Risotto de Trompetes de la Mort
Xipirons a l'Andalusa amb Maionesa de la seva Tinta
Tàrtar de Salmó amb Alvocat i Ceba Encurtida

Melós de Galta Duroc amb Bolets
Mitjana de Vedella amb Guarnició
Xai a la Brasa amb Guarnició
Bacallà amb Confitura de Tomàquet i Allioli de Pera
• Orada en Papillote a la Crema d'Anet
Paella de Peix i Marisc

Xarrup de Llimona
Tortell de Reis

Aigües Minerals Font d'Or
Cafè Novell

*Bodega NO inclosa

36€



MENÚ INFANTS



Nadal

2023

Patates Xips Espinaler
Croquetes Xiques de Pollastre
Olives Farcides
Llonganissa de Vilobí



Canelons de l'Àvia
Botifarra amb Patates
Hamburguesa amb Patates Fregides
Plat combinat



Gelat al Gust
Mousse de Xocolata
Flam d'Ou

Aigües Minerals
Refrescs

22€

