



# Menú nadal

Escudella

Carn d'olla

Amanida d'escarola

Rodó de pollastre farcit amb prunes i pinyons

## **POSTRES**

Fruita

Torrans i neules

## **BEGUDES**

Vi Negre Brunus D.O. Montsant

Vi Blanc Can Matons D.O. Alella

Vi Blanc Javier Sanz D.O. Rueda

Cava Codorniu Ars Collecta DO Cava

Aigües i cafès

## Infantil (fins a 12 anys)

Sopa de galets

Rodó de pollastre farcit amb prunes i pinyons

Fruita, torrans i neules

Aigües i refrescs

**90€**/persona

**50€**/persona



# Menú Sant Esteve

Brioix de tartar de salmó marinat amb poma àcida i maionesa d'anet

Torradeta d'anxova amb mantega fumada i vel de papada

Llagostí arrebossat amb pasta kataifi, salsa de mango i curry

Carxofa confitada amb medalló de foie a la planxa i salsa de madeira

Canelons de rostit

## POSTRES

Cremós de mascarpone i frangelico amb crumble d'ametlles i fruits vermells

## BEGUDES

Vi Negre Brunus D.O. Montsant

Vi Blanc Can Matons D.O. Alella

Vi Blanc Javier Sanz D.O. Rueda

Cava Codorniu Ars Collecta DO Cava

Aigües i cafès

## Infantil (fins a 12 anys)

Sopa de galets

Canelons de rostit

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Aigües i refrescs

75€/persona

40€/persona



# Menú cap d'any

## PRIMERS

Crema de garoines gratinada

Llagostí arrebossat amb pasta kataifi, salsa de mostassa i curri

Carxofa amb pernil de gla i salsa de tòfona

Brioix amb ceps i papada ibèrica

## SEGONS

Filet de vedella amb salsa de múrgoles i milfulls de patata

o

Bacallà amb parmentier de tinta i salsa de marisc i carxofa

## POSTRES

Coulant de xocolata amb textures de festucs

## BEGUDES

Vi negre Brunus D.O. Montsant

Vi blanc Can Matons D.O. Alella

Vi blanc Javier Sanz D.O. Rueda

Cava Codorniu Ars Collecta D.O. Cava

Aigües i cafès

(Una ampolla de vi i d'aigua per a cada 4 persones)

## Infantil (fins a 12 anys)

Sopa de galets

Filet de vedella amb patates

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Aigües i refrescs

100€/persona

50€/persona