

Menú

Aperitiu

Snaks de verdures amb anís estrellat
Cullereta de bacallà “ajuariero” amb gele de pebrots
Crema de carbassa amb pipes
Croquetes de pollastre rostit i bolets
Refrescos, cerveses, cocktail de cava

Primer plat

Amanida de formatge “torta del casar”
amb pernil d'ànec i peres al Porto

o

Canelons de Sant Esteva

o

Caldo de galets de Nadal

Segon plat

Llom de bacallà amb trinxat de col,
llagostins y cruixent de cansalada

o

Turbot a l'all cremat
amb encenalls de sípia (Suplement +6.00€)

o

Espatlla de xai cuita a baixa temperatura al romani amb
escalonies i carxofes xip (Suplement +6.00€)

o

Melós ibèric al merlot
amb poma especiada

Postres

Reixa de xocolata amb crema catalana i fruits vermells

o

Crema de mascarpone amb mango i gerds

Assortiment de torrons i neules

Cafè i infusions naturals

Celler

Vi blanc Nuviana (D.O.Somontano)

Vi negre Anais de u més u, Syrah Tempranillo ecològic
(D.O.Penedès)

Aigua mineral

Preu per persona: 49.50 €
(10% iva no inclòs)



Menú Infantil

Aperitiu

Xips de patata
Olives farcides
Daus de formatge manxeg
Torradeta de fuet

Plat combinat

Macarrons a la “bolonyesa”
Escalopa
Patates fregides
Croquetas artesanes de pernil

Postres

Gelat

Bossa de “xuxes”

Begudes

Refresc
Aigua mineral

Preu per persona: 27.00€
10% iva no inclòs