

2019 menu nadal 2018

aperitius

- A-panadó de foie micuit i compota de poma (10 uni)(l) 14 euros
- B-espatlla d'ibèric de gla (80 grs), pa de vidre i tomata 14 euros
- C-coqueta de sardina marinada, crema de burrata(6 uni) **NOU** 8 euros
- D-nigiri de salmó amb salsa ponzu (8uni) (gf)(l) 12 euros
- E- albergínia al teriyaki amb crema de parmesà (v) **NOU** 8 euros
- F- llagostins cuits amb salsa aromescada (12 uni) (l) 10 euros
- G-taula de formatges (manxego trufat, napoleon, saint felicien, lo trup, sa canova, blau berger) (v)(gf) 13 euros
- H-carpaccio de presa d'ibèric amb mojo i salsa (f) **NOU** 12 euros
- J- gyoza de pilota amb salsa kimchee (6 uni) 8 euros

entrants

- K- tàrtar de salmó en got amb alvocat (f) 10 euros
- L- mesclum amb vieires i carxofes escabexades (f) **NOU** 18 euros
- M-raviolis, crema de foie,salsa d'all negre i ceps **NOU** 12 euros

peixos

- O-rollet de bou de mar amb carxofes **NOU** 16 euros
- P-bacallà amb crema d'all escalivat i cruixent d'espínacs 11 euros
- R-lluç de palangre,calçots, gnochí i salsa verda **NOU** 14 euros
- S-llobarro amb papas i mojo verd (gf) **NOU** 16 euros

carns

- T-canelons trufats (3 uni), beixamel de ceps i suc de rostit 11 euros
- U-espatlla de corder (150 grs), cols amb menta, tàperes, mostassa i puré de carbassa 10 euros
- W-lingots de corder en albergínia i puré de coliflor escalivada **NOU** 10 euros
- X-filet porc ibèric farcit amb foie, puré d'api nap, codony,pastanaga baby, salsa de poma i gengibre 12 euros

- Y-pollastre de corral guisat amb llagosta 15 euros/rac
- Z- espatlla de corder sencera precuita al buit (l)(gf) 21 euros

Esatlla,patata i bresa d'acompanyament.Per acabar a casa al forn en 30 min.

2-3 racions,pes aproximat brut 900gr/net 450gr (instruccions escrites i en video, molt fàcil !!!)

troncs

- AC-tronc 'clàssic' de trufa i nata (pt) (4-5 pax) 18 euros
- AD-tronc 'clàssic' de trufa i nata (gr) (6-8 pax) 25 euros
- AE-tronc 'pilonga' mousse de marron glacé, bescuit de te verd matcha i interior de fruits del bosc (pt) (5-7 pax) **NOU** 20 euros
- AF-tronc 'pilonga' mousse de marron glacé, bescuit de te verd matcha i interior de fruits del bosc (gr) (8-10 pax) **NOU** 29 euros
- AG-tronc 'perlat' de bescuit enrotllat amb trufa negra i gelea de taronja-passió (pt) (5-7 pax) 20 euros
- AH-tronc 'perlat' de bescuit enrotllat amb trufa negra i gelea de taronja-passió (gr) (8-10 pax) 29 euros

(v) vegetarià (f) entrant fred (gf) sense gluten (l) sense lactosa

Els plats marcats sense gluten no contenen ingredients amb gluten tot i que les nostres instal.lacions no estan adequades per elaborar per celíacs

sobretaula

- AJ-panettone de fruita (900g) 23 euros
- AK-panettone de xocolata (900g) 23 euros
- AL-safata de rebosteria (12 uni) 10 euros
- AM-safata de nadal (assortiment de torrons, polvorons, ametlles de la casa...) (6 pax .aprox) 12 euros

...i per l'esmorzar del dia següent...

- AO-xocolata desfeta 2,25 euros