

2021 menü nadal 2020

aperitius

- A-panadó de foie micuit i compota de poma (10 uni) (l) 15 euros
- B-espalla d'ibèric de gla (80 grs), pa de vidre i tomata, mantega fumada. 15 euros
- C-coqueta de barandada de bacallà amb pebrot semisec (6 uni) 8 euros
- D-nigiri de salmó amb alvocat i caviar de soja (8uni) (gf)(l) 14 euros
- E- albergínia al teriyaki amb crema de parmesà (v) 10 euros
- F- llagostins cuits amb romesco (12 uni) (gf) 11 euros
- G-taula de formatges (manxego trufat, napoleon, saint felicien, serra de tormo, monte verao, blau berger) (v)(gf) 15 euros
- H-carpaccio de presa d'ibèric, «papas» mojo verd, mantega miso (gf) (nou) . 16 euros
- I- mini bikini trufat (8 uni) (per acabar a casa) 10 euros
- J- gyoza de pilota amb salsa kimchee (6 uni) 10 euros

entrants

- K- tàrtar de salmó en got amb alvocat (f) 12 euros
- L- crema de llagosta amb vieires (nou) 16 euros
- M-laminat d'entrecot sobre pa planxat, mantega i salsa raifort i tahine (f) 12 euros
- N-raviolis de foie amb salsa de carabassa i tòfona (10 uni) 14 euros

peixos

- O-caneló XL de gamba, puerro i vichyssoise i espinacs baby, 17 euros
- P-bacallà amb crema de coliflor i cruixent d'espinacs 12 euros
- R-lluç de palangre amb pop i carxofes (gf) 18 euros
- S- rap amb salsa curry verd, wok d'arròs a l'alfàbrega (gf) (l) 17 euros

carns

- T-canelons trufats (3 uni), beixamel de ceps i suc de rostit 12 euros
- UE-espalla de corder (160 grs), puré d'albergínia i salsa escabetx 12 euros
- VC-costellar de garrí, puré de poma i apinap planxa (gf) (nou) 19 euros

- X-llaminera de porc ibèric amb puré d'api nap, poma i all negre. 12 euros
- Y-pollastre de corral guisat amb llagosta vermella i ceps. 20 euros/rac
- Z- espalla de corder sencera precuita al buit (l)(gf) 22 euros
*Espalla, 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) 20 euros
- AD-tronc 'clàssic' de trufa i nata (gr) (6-8 pax) 29 euros
- AE-tronc babà coco (pt) (4-5 pax) (nou) 20 euros
- AF- tronc babà coco (gr) (6-8 pax) (nou) 29 euros
- AG-tronc 'perlat' enrollat cheesecake cirera (pt) (5-7 pax) (nou) 20 euros
- AH-tronc 'perlat' enrollat cheesecake cirera (gr) (8-10 pax) (nou) 29 euros

sobretaula

- AJ-panettone de fruita (900g) 26 euros
- AK-panettone de xocolata (900g) 26 euros
- AL-safata de rebosteria (12 uni) 13 euros
- ...i per l'esmorzar del dia sgüent...
- AO-xocolata desfeta 2,75 euros

moft bones festes !!!

tugues.com
tlf. 973 24 87 66

(v) vegetarià (f) entrant fred (gf) sense gluten (l) sense lactosa
Els plats marcats sense gluten no contenen ingredients amb glúten tot i que les nostres instal·lacions no estan adequades per elaborar per celíacs