



MENÚ ÀPATS DE NADAL

Aperitiu de benvinguda amb copa de cava:

Cullereta de parfait de foie

Bastonets salats

Per compartir (centre taula):

Pissarra de pernil de gla i formatge d'ovella curat amb pa de vidre

Croquetes de l'àvia amb pebrots del Padró

Musclos del Delta al pesto

Primers a triar:

Amanida de salmó, formatge de cabra, mango i vinagreta de vermut de Reus

o

Caneló d'ànec i foie amb la seva beixamel

Segons a triar:

Llom de bacallà gratinat al romesco amb espinacs de fulla

o

Entrecot de vedella de carn madurada de Girona a la brasa amb guarnició

Postre a triar:

Coulant de xocolata amb gelat de coco

o

Crema catalana amb escuma de caramel i pols de carquinyoli

Pa artesanal del Forn R.Esplugas i aigües minerals
Vins i caves del Penedès
Cafè o infusions
Petit fours

35,00 €uros + IVA

Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem que consulti pels processos d'elaboració del diferents plats



MENÚ PER GAUDIR EL NADAL

Aperitiu de benvinguda amb copa de cava:

Lionesa de parfait de foie amb poma

Grissinis salats de mostassa a l'antiga i olivada

Per compartir:

Llauna d'encurtits amb escabetx de vermut de Reus

Torradeta sucada de tomacó i pernil de gla

Coca de salmó, guacamole i caviar d'arengada

Dau de pop a la gallega amb cansalada del coll i puré de patata trufada

Gamba de Vilanova de tercera tria saltejada

Ravioli de pollastre Nadalenc amb pasta Wonton i beixamel de ceps

Segon a triar:

Turbot de la llotja amb verduretes a la soia i cruixent de col Kale

o

Tataki de vedella de carn madurada de Girona amb tàrtar d'albergínia fumada

o

Bombó de cabrit amb salsa ratafia, moniato i bolets de temporada

Pre-postres:

Sorbet de gintònic amb cítrics

Postres:

Taten de poma, gelat de llet merengada i escuma de caramel

Pa artesanal del Forn R.Esplugas i aigües minerals
Vins i caves del Penedès
Cafè o infusions
Petit fours

45,00 €uros + IVA

Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem que consulti pels processos d'elaboració del diferents plats