

## MENÚ PER GAUDIR DEL NADAL

*Aperitiu de benvinguda*

**Per compartir:**

Pa de coca amb pernil de gla  
Ensaladilla feta a casa amb ventresca de tonyina  
Patates amb la clàssica salsa brava  
Croquetes de tinta de calamar  
Closcada de musclos del Delta i cloïsses al vapor  
Mini caneló del rostit amb salsa de ceps

**Segon a triar:**

Entrecot de vedella de Girona amb 12 dies de maduració a la brasa  
o  
Calamars de platja a la planxa amb escalivada  
o  
Llom de bacallà gratinat amb romesco, fons d'espínacs i moniato  
o  
Premsat de xai de pastor amb parmentier de patata i castanyes

**Postres a triar:**

Coulant de xocolata amb gelat  
o  
Braç de gitano de torró

*Pa artesanal del Forn R.Esplugas i aigües minerals  
Refresc o ampolla de vi de Caves Rovellats cada 4 persones  
Cafè o infusions  
Petit fours*

36 €uros + IVA

## MENÚ PER GAUDIR DEL NADAL

**Aperitiu de benvinguda amb copa de cava:**

*Piruleta de parmesà amb orenga  
Lionesa de brandada de bacallà amb olivada*

**Per compartir:**

Llauna de gall negre del Penedès en escabetx i olives de Kalamata  
Torrada de pernil de gla sucada amb tomacó  
Coca de salmó amb guacamole i perles picants  
Gamba de Vilanova de tercera tria saltejada  
Cassola d'escopinyes a l'allet  
Ravioli de rostit amb beixamel de tòfona d'hivern

**Segon a triar:**

Suquet de romescada de peix de costa segons el mar amb patates a cantos  
o  
Filet de vedella de Girona amb salsa de cafè París i castanyes  
o  
Bombó d'ànec del Penedès amb salsa ratafia i rossinyols de pi a l'allet  
o  
Pota de pop a la brasa amb parmentier de moniato i oli de pimentó

**Pre-postres:**

Sorbet de gintònic amb cítrics

**Postres a triar:**

El nostre tiramisú de cafè amb formatge mascarpone  
o  
Daus de pinya natural amb crema i gelat

*Pa artesanal del Forn R.Esplugas i aigües minerals  
Refresc o ampolla de vi de Caves Rovellats cada 4 persones  
Cafè o infusions  
Petit fours*

50 €uros + IVA