

NADAL 2024

MENÚ PER COMPARTIR



Aperitiu de benvinguda

Per compartir:

Torrada amb pernil de gla
Roll de salmó amb formatge cremós i mel
Piquillo farcit d'ensaladilla casolana
Patates amb la clàssica salsa brava
Gamba llagostinera amb maionesa de soia
Caneló del rostit amb salsa de ceps

Segon a triar:

Broqueta de vedella de Girona amb patata a la
forquilla i pebrots del padró
o
Bacallà a la mel del castell de Penyafort amb
fons d'espínacs
o
Costellam ibèric cuinat a baixa temperatura amb
pinya



Postres a triar:

Coulant de xocolata amb el seu gelat
o
Sorbet de llimona al cava

*Pa artesanal del Forn R.Esplugas,
aigües minerals i Vi del Penedès
Cafè o infusions*

36 €uros



MENÚ PER GAUDIR



Aperitiu de benvinguda

Per compartir:

Pernil de gla amb pa de coca
Llauna d'encurtits amb escabetx de vermut de Reus
Ensaladilla feta a casa amb ventresca de tonyina
Gamba de Vilanova de tercera tria saltejada
Assortiment de croquetes: cabrales, calamar a la seva
tinta i del rostit
Ravioli de pollastre de corral i beixamel de ceps



Segon a triar:

Filet de vedella de Girona amb salsa de
cafè París
o
Turbot a la planxa amb wok de verduretes i
crema de celerí
o
Bombó d'ànec amb salsa ratafia i moniato

Postres a triar:

El nostre tiramisú de cafè
o
Maracujà, iogurt i menta

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

42 €uros



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