

Nadal
2025

Menú Nit de Nadal

24 de desembre

Aperitiu

Muntadet de pernil ibèric

Croquetes de rostit

Cruixent de llagostí amb maionesa de wasabi

Entrants a triar

Carpaccio de salmó amb gel de meló, cruixent de sarraí i emulsió d'alvocat

Crema de Topinambur amb saltat de trompets de la mort i oli d'avellana

Plats principals a triar

Medalló de xai rostit amb herbes provençals, mostassa savora i gratén de patata

Llom de corbina sobre cremós de blat de moro especiat i salsa verge de verdures a l'alfàbrega

Les postres i torrons

Delícia de xocolata en sis textures

Torrons i neules

Celler

Vi blanc La Locomotora D.O. Roda

Vi negre Vinya Pomal 500 criança D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafès i infusions

62€

IVA Inclòs

Menú Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Pa de vidre amb pernil ibèric

Broqueta de llagostí en tempura amb maionesa d'ají panka

Bombó de foie amb melmelada de figa

Entrant

Escudella de Galets con carn d'olla

Plat principal

Pollastre de pagès rostit amb panses, prunes i fruits secs

Les postres i torrons

Bombó tres xocolates

Torrons i neules

Celler

Vi blanc La Locomotora D.O. Roda

Vi negre Vinya Pomal 500 criança D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafès i infusions

62€

IVA Inclòs

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Muntadet de salmó marinat amb formatge cremós de mango

Croquetes meloses de pernil ibèric

Gioses de verdures amb bava ganush i lesques de parmesà

Entrant

Canelons de rostit amb beixamel trufada i neu de parmesà

Plats principals a triar

Confit d'ànec amb pera rostida i demigles especiada dolça

Salmó poc fet amb crosta d'alga nori, sobre cremós de floricol i

emulsió d'ají groc

Les postres y turrone

Vellut de xocolata

Torrans i neules

Celler

Vi blanc La Locomotora D.O. Roda

Vi negre Vinya Pomal 500 criança D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafès i infusions

62€

IVA Inclòs

Menú Cap d'any

31 de desembre

Aperitiu

Pa de vidre i pernil ibèric

Bombó de foie amb mermelada de figa

Pop amb parmentier d'ají groc

Tartaleta de cua de bou amb pebrot rostit

Entrants a triar

Ravioli de llagostí i brou d'ocell trufat amb bolets de temporada

Pastís fi de moll amb caviar d'albergínia i ensaladeta de fonoll marinat en herbes.

Plats principals a triar

Filet de bou amb escuma de foie i verduretes baby

Tonyina poc feta amb escuma d'alvocat, cruixent i terra d'algues

Les postres i torrons

Galleda de tres xocolates

Raïms de la sort

Torrons i neules

Celler

Vi blanc La Locomotora D.O. Roda

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafès i infusions

120€

Iva Inclòs

Menú Any Nou

1 de gener

Aperitius

Croquetes de pernil ibèric

Bombó de foie i melmelada de figa

Cruixent de llagostí amb allioli d'all negre

Entrants a triar

Crema de créixens amb ou escalfat, palets de pa i rosinyols

Calamarsets i samfaina amb xoriço i el suc a l'oli d'oliva

Plats principals a triar

Bacallà al pil – pil amb melmelada de tomàquet i mini verduretes

Magret d'ànec amb saltat de bolets, patates tendres i chutney de pruna

Les postres i torrons

Cheesecake amb coulis de gerds

Torrons i neules

Celler

Vi blanc La Locomotora D.O. Roda

Vi negre Vinya Pomal 500 criança D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafès i infusions

70€

Iva Inclòs

Menú Reis

6 de gener

Aperitius

Muntadet de salmó marinat

Croquetes meloses de pernil ibèric

Entrants a triar

Lomets de verat marinats en cítrics amb crema d'all blanc i raïms dolços saltats

Crema de carxofes amb ou poche i bolets al wok i cruixent de pernil ibèric

Plats principals a triar

Medalló de xai rostit amb herbes provençals, mostassa savora i forquilla

Suprema de corbina al seu fumet aromatitzat amb ajís deshidratats, gingebre i fonoll al vapor

Les postres i torrons

Bogeria de xocolata

Torrons i neula

Celler

Vi blanc La Locomotora D.O. Roda

Vi negre Vinya Pomal 500 criança D.O.C. Rioja

Cava Codorniu Non Plus Ultra

Cafès i infusions

62€

Iva inclòs

