

Nadal
2025

Menú nit de Nadal

24 de desembre

Aperitius per compartir

Croquetes artesanes de bolets
Gotet de mousse de salmó amb cruixent de sèsam
Broqueta de gamba amb salsa d'alvocat i coriandre
Pernil ibèric amb pa de vidre

Primer

Amanida amb tataki de tonyina macerada amb fruita de la passió, tomàquets cherry grocs, ceba morada en escabetx i vinagreta d'olives de Kalamata

Segon (a triar amb antelació)

Secret ibèric marinat amb gratinat de patata
O
Suprema de corvina amb guisat de calamars, pèsols i emulsió de tinta

Pastres i Torrons

Pa de pessic de cacau amb compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc La Charla (D.O. Rueda)
Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafè i infusions
Copa de licor

70€

IVA Inclòs | Menú tancat. Cal escollir el mateix segon per a tot el grup | Menú infantil disponible

Menú de Nadal

25 de desembre

Aperitiu per compartir

Croquetes artesanes de bolets
Gotet de mousse de salmó amb cruixent de sèsam
Broqueta de gamba amb salsa d'alvocat i coriandre
Pernil ibèric amb pa de vidre

Primer

Escudella de nadal amb galets i Carn d'olla

Segon

Pollastre de pagès amb panses, pinyons, prunes i orellanes

Pastres i Torrons

Pa de pessic de cacau amb compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc La Charla (D.O. Rueda)
Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafè i infusions
Copa de licor

69€

IVA Inclòs | Menú infantil disponible

Menú Sant Esteve

26 de desembre

Aperitius per compartir

Croquetes artesanes de bolets
Gotet de mousse de salmó amb cruixent de sèsam
Broqueta de gamba amb salsa d'alvocat i coriandre
Pernil ibèric amb pa de vidre

Primer

Canelons casolans amb foie-gras d'ànec gratinats

Segon

Espatlla de xai amb patates forneres confitades al romaní

Postres i Torrons

Pa de pessic de cacau amb compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata

Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc La Charla (D.O. Rueda)
Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafè i infusions
Copa de licor

69€

IVA Inclòs | Menú infantil disponible

Menú Cap d'Any

31 de desembre

Aperitiu per compartir

Croquetes artesanes de bolets
Gotet de mousse de salmó amb cruixent de sèsam
Broqueta de gamba amb salsa d'alvocat i coriandre
Pernil ibèric amb pa de vidre

Primer

Amanida amb tataki de tonyina macerada amb fruita de la passió, tomàquets cherry grocs, ceba morada en escabetx i
vinagreta d'olives de Kalamata

Segon (a triar amb antelació)

Suprema de turbot a la meuniere de cítrics
o
Epatlla de cabrit rostida a baixa temperatura, amb cebes tendres i patates forneres al romaní

Postres i Torrons

Pa de pessic de cacau amb compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc La Charla (D.O. Rueda)
Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafè i infusions
Copa de licor

105€

IVA Inclòs | Menú tancat. Cal escollir el mateix segon per a tot el grup | Menú infantil disponible

Menú Any Nou

1 de gener

Aperitius per compartir

Croquetes artesanes de bolets
Gotet de mousse de salmó amb cruixent de sèsam
Tàrtar de salmó amb tàperes i un toc de mango
Pernil ibèric amb pa de vidre

Primer

Amanida de llagostins tunisians amb vinagreta d'ous de mújol i rovell de tomàquet Monterosa

Segon (a triar amb antelació)

Secret ibèric marinat amb gratén de patata
O
Suprema de corbina amb guisat de calamarsets, pèsols i emulsió de tinta

Postres i Torrons

Pa de pessic de cacau amb compota de cirera, mousse de vainilla i encenalls de xocolata
Torrons i neules

Celler

Aigües minerals
Vi blanc La Charla (D.O. Rueda)
Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)
Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva
Cafè i infusions
Copa de licor

76€

IVA Inclòs | Menú tancat. Cal escollir el mateix segon per a tot el grup | Menú infantil disponible

Menú Día de Reis Mags

6 de gener

Primers per compartir (tapes)

Pernil ibèric amb pa de vidre i tomàquet,
Broqueta de formatge amb codony,
Croqueta de brandada de bacallà,
Calamarcets fregits amb un toc de llimona,
Remenat de xampinyons i cibulet

Segon (a triar amb antelació)

Lingot de vedella rostit a baixa temperatura amb escalunyes, reducció de Mòdena i milfulles cruixents de patata

o

Suprema de corbina amb guisat de calamarsets, pèsols i emulsió de tinta

Postres i Torrons

Roscó de Reis

Torrons i neules

Celler

Aigües minerals

Vi blanc La Charla (D.O. Rueda)

Vi negre Pomal 500 Crianza (D.O. Rioja)

Copa de cava Codorníu Non Plus Ultra Brut Reserva

Cafè i infusions

Copa de licor

55€

IVA Inclòs | Menú tancat. Cal escollir el mateix segon per a tot el grup | Menú infantil disponible

