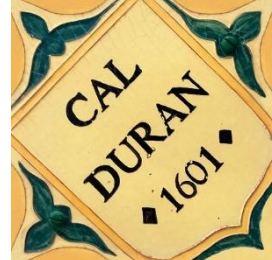


**MENÚ 25 I 26 DE DESEMBRE MIGDIA**  
**MENÚ 25 Y 26 DE DICIEMBRE MEDIODIA**



**APERITIUS / ENTRANTS**  
**APERITIVOS / ENTRANTES**



**ESCUDELLA DE NADAL AMB GALETS I LA SEVA PILOTA**  
ESCUDELLA DE NAVIDAD CON GALETS Y SU PILOTA

**CARPACCIO DE POP AMB TORREZNOS IBÈRICOS, SOBRASADA MALLORQUINA I OLI DE PIMENTON**  
CARPACCIO DE PULPO CON TORREZNOS IBÈRICOS, SOBRASADA MALLORQUINA Y ACEITE DE PIMENTÓN

**BROTXETA IBÈRICA MARINADA AMB DAUS DE MANGO I SÈSAM.**  
BROCHETA IBÈRICA MARINADA CON DADOS DE MANGO Y SÈSAMO.

**XAMPINYONS FARCITS DE PORRO I FORMATGE BLAU**  
CHAMPIÑONES RELLENOS DE PUERRO Y QUESO AZUL.

**COCA IBÈRICA AMB PERNIL I FORMATGE PARMESÀ**  
COCA IBÈRICA CON JAMON Y QUESO PARMESANO

**DONETTE DE FOIE Y PRALINÉ DE ALMENDRAS**  
DONETTE DE FOIE Y PRALINÉ DE ALMENDRAS



**PLAT A ESCOLLIT / PLATO A ESCOGER**



**CANELÓ D'ÀNEC I FOIE AMB CREMA DE BOLETUS I CRUIXENTS D'ARRÒS.**  
CANELON DE PATO Y FOIE CON CREMA DE BOLETUS Y CRUIJENTES DE ARROZ.

**RELLOM DE PORC WELLINGTON AMB SALSÀ DE GERDS, SIDRA I MEL**  
SOLOMILLO DE CERDO WELLINGTON CON SALSÀ DE FRAMBUESAS, SIDRA Y MIEL

**"JAMONCITO" DE POLLASTRE FARCIT AMB BACÓ I PRUNES ACOMPANYAT D'UNA SALSÀ DE FRUITS VERMELLS**  
JAMONCITO DE POLLO RELLENO CON BACON Y CIRUELAS ACOMPAÑADO DE UNA SALSÀ DE FRUTOS ROJOS

**CALAMARS FARCITS EN LA SEVA TINTA AMB CRUIXENTS DE SOBRASADA MALLORQUINA I TOCS D'ALBERGÍNIA FUMADA**  
CALAMARES RELLENOS EN SU TINTA CON CRUIJENTES DE SOBRASADA MALLORQUINA Y TOQUES DE BERENJENA AHUMADA

**ENTRECOT DE 500 GRAMS DE VEDELLA A LA GRAELLA AMB PATATES FREGIDES I PEBROTS DEL PADRÓ (Suplement 8€)**  
ENTRECOT DE 500 GRAMOS DE TERNERA A LA PARRILLA CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DEL PADRON (Suplemento 8€)



**DIGESTIU / DIGESTIVO**  
**SORBET CASOLÀ DE LLIMONA I CAVA**  
SORBETE CASERO DE LIMÓN Y CAVA



**POSTRE A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER**



**GOTET DECONSTRUÏT DE REDVELVET**  
VASITO DECONSTRUÏDO DE REDVELVET

**MOUSSE DE CAVA I FRUITS VERMELLS**  
MOUSSE DE CAVA Y FRUTOS ROJOS

**PANNA COTTA DE REQUESON AMB PRÉSSEC I TEULES DE XOCOLATA**  
PANNA COTTA DE REQUESON CON MELOCOTÓN Y TEJAS DE CHOCOLATE

**BROWNIE MICUIT AMB TOFFEE DE TORRÓ DE XIXONA I GELAT DE VAINILLA**  
BROWNIE MICUIT CON TOFFEE DE TURRÓN DE JIJONA Y HELADO DE VAINILLA

**PREU / PRECIO 40€ Persona.**

**AMPOLLA AIGUA I VI SUMARROCA CADA 4 PERSONES**  
BOTELLA AGUA Y VINO SUMARROCA CADA 4 PERSONAS

**SI VOLS HO PORTEM A CASA / SI QUIERES TE LO LLEVAMOS A CASA**

