

MENÚ 24 NIT (Restaurant i emportar) | 31 DE DESEMBRE NIT (Emportar)
MENÚ 24 NOCHE (Restaurante y recoger) Y 31 DE DICIEMBRE NOCHE (Recoger)



APERITIUS / ENTRANTS
APERITIVOS / ENTRANTES



BUNYOLS DE FOIE AMB MELMELADA DE NABIUS
BUÑUELOS DE FOIE CON MERMELADA DE ARANDANOS

HUMMUS DE FRUITS VERMELLS AMB CRUDITES I TEULA DE BLAT
HUMMUS DE FRUTOS ROJOS CON CRUDITES Y TEJA DE TRIGO

CRUIXENT DE CUA DE BOU AMB UNA MAIONESA ASIÀTICA I BOUQUET DE RUCULA.
CRUJIENTE DE RABO DE TORO CON UNA MAYONESA ASIÁTICA Y BOUQUET DE RUCULA.

LINGOT DE FOIE MICUIT AMB POLS DE CARQUINYOLIS.
LINGOTE DE FOIE MICUIT CON POLVO DE CARQUIÑOLIS.

OSTRA GILLARDEAU GRATINADA AMB ALL NEGRE I MOSTASSA
OSTRA GILLARDEAU GRATINADA CON AJO NEGRO Y MOSTAZA



ENTRANT A ESCOLLIT / ENTRANTE A ESCOGER



BISQUE DE MARISC AMB VIEIRES I LLANGOSTINS..
BISQUE DE MARISCO CON VIEIRAS Y LANGOSTINOS.

RISOTTO DE FONGS, ESPINAQUES I MIGUES DE FORMATGE DE CABRA
RISOTTO DE HONGOS, ESPINACAS Y MIGAS DE QUESO DE CABRA

AMANIDA NADALENCA
ENSALADA NAVIDEÑA



SEGON A ESCOLLIR / SEGUNDO A ESCOGER



FILET DE VEDELLA AMB FOIE, POMA I SALSÀ DE PEDRO XIMÈNEZ
SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE, MANZANA Y SALSÀ DE PEDRO XIMENEZ

MAGRET D'ÀNEC FUMAT AMB TOCS NADALENC ACOMPANYAT D'UN LLIT DE POMA I PINYA FLAMBEJADA
MAGRET DE PATO AHUMADO CON TOQUES NAVIDEÑOS ACOMPAÑADO DE UNA CAMA DE MANZANA Y PIÑA FLAMBEADA

POP AMB PAPADA DE PORC IBÈRIC, VERDURES ROSTIDES I REDUCCIÓ D'OPORTO
PULPO CON PAPADA DE CERDO IBERICO, VERDURAS ASADAS Y REDUCCIÓ DE OPORTO

MEDALLÓ DE BACALLÀ ASIÀTIC CONFITAT AMB EL PIL PIL NEGRE I TERRA D'OLIVES
MEDALLON DE BACALAO ASIÁTICO CONFITADO CON SU PIL PIL NEGRO Y TIERRA DE ACEITUNAS

CARRILLERES DE PORC IBÈRIC AMB REDUCCIÓ DEL SEU SUC, TROMPETES DE LA MORT I PICADA D'AVELLANES TORRADES
CARRILLERAS DE CERDO IBERICO CON REDUCCIÓ DE SU JUGO, TROMPETAS DE LA MUERTE Y PICADA DE AVELLANAS TOSTADAS



POSTRE A ESCOLLIR / POSTRE A ESCOGER



TRUFES DE XOCOLATA AMB TOFFEE I CACAU
TRUFAS DE CHOCOLATE CON TOFFEE Y CACAO

FALS TIRAMISÚ DE MANGO, COCO I CAFÈ
FALSO TIRAMISÚ DE MANGO, COCO Y CAFÈ

COULANT DE XOCOLATA NEGRA AMB GELAT DE LLET MERENGADA
COULANT DE CHOCOLATE NEGRO CON HELADO DE LECHE MERENGADA

PASTÍS DE FORMATGE, XOCOLATA BLANCA I FASTUCS
PASTEL DE QUESO, CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHOS

PREU / PRECIO 65€ Persona.

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

