

Menú Sopar de Cap d'Any



APERITIU DE BENVINGUDA

Croquetes cremoses de pernil ibèric
Bombó de foie amb compota de poma
Gotet de caldo nadalenc

ENTRANT

Crema d'escamarlans amb llagostins cruixents i verduretes
o
Canelons tradicionals gratinats amb beixamel trufada i parmesà
o
Eriçons de mar gratinats
o
Amanida de pernil d'ànec, vinagreta de ceps, tòfona i formatge parmesà cruixent

PRINCIPAL

Suprema d'orada amb escarola i patata anglesa
o
Melós de vedella (cocció 12h) amb cremós de patata trufada
o
Xai al forn (cocció 12h) amb patata panadera
o
Filet de vedella a la pedra (**suplement 8,80 Eur. IVA inclòs**)

POSTRES

Serafino (maduixes, galeta, crema i gelat de nata)
o
Filiberto (iogur grec amb gelat de nata, fruits del bosc i krispies de maduixa)
o
Pinya colada

12 raïm de la sort i Cotilló

Aigua, cafès, té i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)
Vi negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Oriol Rossell Brut Nature

76,00€ PP. IVA INCLÒS



Menú Infantil



ENTRANT

Sopa de galets i mandonguilles

o

Canelons tradicionals gratinats amb formatge

o

Macarrons gratinats de l'àvia

PRINCIPAL

Xai a la brasa amb patates fregides

o

Filets de llenguado a la planxa
amb milfulles de patata gratinada i tomàquet al forn

o

Escalopa de pollastre amb patates fregides

POSTRES

Gelats variats

Aigua mineral

Refrescs

32,20€ PP. IVA INCLÒS

(Menors de 12 anys)



Menú vegetariana



PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb crostons i espàrrecs

o

Amanida de ruca amb pera, nous,
parmesà i pesto d'alfàbrega

PLAT PRINCIPAL

Lasanya de verdures de temporada
gratinada amb panses i pinyons

o

Canelons de bolets silvestres amb samfaina de verdures

POSTRES

Serafino (maduixes, galeta, crema i gelat de nata)

o

Filiberto

(iogurt grec amb gelat de nata, fruits del bosc i krispies de maduixa)

o

Pinya colada

12 Raïm de la Sort i Cotilló

Aigua, cafès, tés i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)

Vi negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)

Cava: Oriol Rossell Brut Nature



Menú sense gluten



PRIMER PLAT

Crema de carbassa amb espàrrecs
o
Amanida de ruca amb burrata al pesto i maduixots

PLAT PRINCIPAL

Xai rostit a baixa temperatura
amb patates confitades
o
Suprema d'orada amb vinagreta de cebetes perla
i cremós de patata i tòfona

PA SENSE GLUTEN

POSTRES

Cheesecake

12 Raïm de la Sort i Cotilló
Aigua, cafès, té i infusions

CELLER

Vi blanc: Analivia (D.O. Rueda)
Vi negre: Arnegui Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Oriol Rossell Brut Nature

