

EL NOSTRE MENU MENU ANY NOU 36,00 €

PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS

Sopa de Nadal amb Galets i Pilota
Sopa de Navidad
Christmas Soup

Caldereta de Rap i Gambes
Caldereta de Rape i Gambas
Montkfish and Prawns Soup

Caneló de l'Àvia amb Rostit de Nadal i Beixamel
Canelón de la Abuela con Rustido de Navidad y Bechamel
Christmas grandma's Cannelloni

Amanida de Formatge de Cabra i nous amb Tomàquet Confitat
Ensalada de Queso de Cabra y Nueces con Tomate Confitado
Goat Cheese and walnuts salad with confit tomato

Timbal d'Escalivada amb Formatge de Cabra Gratinat
Tambor de Escalibada con Queso de Cabra Gratinado
Escalivada drum with goat cheese au gratin(Roasted red peppers and aubergines)

Sorrentino de rovellons i botifarra del Montseny
Sorrentino de rovellones y butifarra del Montseny
Sorrentino de "rovellones" mushrooms and sausage "del Montseny"

Risotto de ceps amb foie Poêlé
Risotto de ceps con foie Poêlé
Boletus risotto with foie Poêlé

Carpaccio de peus de porc i foie amb vinagreta de ceps, mostaza i pinyons
carpaccio de pies de cerdo y foie con vinagreta de boletus, mostaza y piñones
carpaccio with pork and foie with vinaigrette of mushrooms, mustard and pine nuts

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Morro de Bacallà a la Musselina d'Alls i Tomàquet confitat
Morro de Bacalao a la Musselina de Ajos y Tomate confitado
Cod with garlic mousseline and confit tomato

Rap a la Marinera amb Gambes i Escamarlans
Rape a la Marinera con Gambas y Cigalas
Monkfish with seaffod suce Prawns and Norway lobster

Llom de Salmó amb verduretes i cítrics
Lomo de Salmón con verduritas y cítricos
Salmon with vegetables and citrus fruits

Fricando de Nadal amb llenegues i Rovellons
Fricando de Navidad con llenegues y
Fricando de Nadal amb llenegues i Rovellons

Rostit de pollastre ben criat a la catalana
Rustido de pollo bien criado a la catalana
Roasted chicken Catalan style

Mar i Muntanya de Peus de Porc sense feina amb Gamba
Mar y Montaña de Pies de Cerdo sin trabajo con Gambas
Sea and land Pork knuckles ready to eat with Prawn

Hamburguesa de filet de vedella i papada ibèrica amb patates palla
Hamburguesa de solomillo de Ternera i papada Iberica con patatas paja
Beef and Pork Burger with french fries

ELS POSTRES / NUESTROS POSTRES / DESERTS

Panna cotta de mel i mató amb nous caramel·litzades i escuma de mel
Panna cotta de mel i mató con nueces caramelizadas y espuma de miel
Mel i mató panna cotta with caramelized walnuts

Pastís de mango, passió i cafè amb sorbet de mango
Pastel de mango, pasión y café con helado de mango
Mango, passion fruit and coffee cake

Mousse de iogurt i llima amb escuma de mandarina
Mousse de yogur y lima con espuma de mandarina
Yogur and lime mousse

Pastís Sacher de Xocolata amb gelat de vainilla
Pastel Sacher de Chocolate helado de vainilla
Chocolate sacher cake with vainilla ice cream

Raviolis de pinya amb textures de coco
Raviolis de piña con texturas de coco
Pineapple and coconut raviolis

Profiterols de Nata amb Xocolata fondant
Profiteroles de Nata con Chocolate fondant
Profiterols with Chocolate cream

Sorbet de Mandarina
Sorbete de Mandarina
Tangerina Sorbet

Gómez de Segura "Rioja" La Guardia