

EL NOSTRE MENU NADAL / SANT ESTEVE 65,00 €

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

El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagèsi beixamel trufada
Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés y bechamel trufada
Christmas cannelloni with truffled bechamel sauce

Amanida de verdures i escamarlans amb quinoa i salmó marinat amb soja, alvocat i vinagreta de mel, mostassa
Ensalada de verduras y cigalas con quinoa y salmón marinado con soja, aguacate y vinagreta de miel y mostaza
Vegetable and prawn salad with quinoa and salmon marinated with soy, avocado and honey and mustard vinaigrette

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

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

Farcellet cruixent de Rap, Escamarlans i Verduretes amb salsa de Rossinyols
Atadillo crujiente relleno de rape cigals y verduritas con salsa de
Crispy pasta brie bag filled with monkfish, crayfish and vegetables with sauce

Carpaccio de Vedella amb Flocs de Parmesà i Vinagreta de Mostassa Antiga
Carpaccio de Ternera Virutas de Parmesano y Vinagreta de Mostaza Antigua
Veal Carpaccio with Parmesan Chips and Old Mustard Vinaigrette

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Morro de bacallà a la Mouselina de Poma i Mel amb tallarines de Ceba a la toronja
Morro de bacalao a la Mouselina de Miel y Manzana con tallarinas de Cebolla a la Naranja
Codfish with honey & apple mouselin with Orange Onion noodles

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

Mar i montanya de Turbó, rossinyols i Peus de Porc sense feina
Mar i Montaña de rodaballo, rebozuelos y pies de cerdo sin faena
Baked Turbot, season mushrooms with stew pig's feet

Garrinet confitat i sense feina amb salsa de Ratafia
Cochinillo confitado y sin trabajo con salsa de Ratafia
Piglet confit with Ratafia sauce

Melós de Cabrit confitada, albercocs, moniato i armagnac
Meloso de Cabrito, albaricoques, moniato y armagnac
Mellow confit lamb, apricots, sweet potatoe and armagnac

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

Hamburguesa de Filet de Vedella i Papada Ibèrica amb Foie Pôelé i salsa Oporto
Hamburguesa de Solomillo de Ternera y papada Ibérica con Foie Pôelé y salsa Oporto
Beef steak and Iberian pork burger with Foie Pôelé and Oporto sauce

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

Coulant de Xocolata, crumble de Cacau i Gelat de Vainilla
Coulant de Chocolate, crumble de Cacao y Helado de Vainilla
Chocolate Coulant with Cacao crumble and Vanilla 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 Mojito
Sorbete de Mojito
Mojito Sorbet

Gómez de Segura "Rioja" La Guardia
Cava Brut Reserva Agustí Torelló Mata