

EL NOSTRE MENU MENU DE REIS 39,00 €

**PRIMERS / PRIMEROS / STARTERS**

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

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

Amanida de Salpicó de llagostins i favetes baby  
*Ensalada de salpicón de langostinos y habas baby*  
*Salad of prawns and baby beans salpicon*

Amanida de formatge Burrata amb cruixent, tomàquet, advocat i la seva vinagreta  
*Ensalada de queso Burrata con crujiente, tomate, aguacate i su vinagreta*  
*Burrata cheese salad with crunchy, tomato, avocado and its vinaigrette*

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 Vedella amb flocs de parmesà i vinagreta de mostassa antiga  
*Varpaccio de ternera con escamas de parmesano y vinagreta de mostaza antigua*  
*Beef carpaccio with parmesan scales and old mustard vinaigrette*

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)*

**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*

Mar i Muntanya de turbot i cap i pota amb mongetes de Santa Pau  
*Mar y Monte de rodaballo y callos con judías de Santa Pau*  
*Sea and Monte de turbot and corns with beans from Santa Pau*

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

Espatlla de Xai del Aragó Confitat amb salsa Oporto  
*Paletilla de cordero del Aragón confitada con salsa Oporto*  
*Shoulder of Aragón lamb confitada with Porto sauce*

Calamar a la planxa amb saltejat de verdures  
*Calamar a la plancha con salteado de verduritas*  
*Grilled squid with vegetables*

Rapet de palamos a la planxa amb verdures i romesada  
*Rape de palamos a la plancha con verduras salteadas y salsa romesco*  
*Palamos monkfish with sauted vegetables and romesco sauce*

Confit d'Anec i Xalotes al Pedro Ximenez  
*Confit de Pato y chalotas al Pedro Ximenez*  
*Duck leg confit with shallots to Pedro Ximenez*

Hamburguesa de Filet de Vedella i Papada Iberica als tres Pebres  
*Hamburguesa de Ternera y papada Ibèrica a las tres Pimientas*  
*Beef and Pork Burguer with pepper 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*

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