



# Menú Nadal, Sant Esteve i Any nou

## Aperitivo...

Croquetes d'au i tòfona (GL/OU/LC)

*Croquetas de ave y trufa*

Pernil d'Aglà amb pa de coca i tomàquet "sense feina" (GL)

*Jamón de bellota con pan de coca y tomate "sin faena"*

Pop a la gallega amb parmetier de patata (LC)

*Pulpo a la gallega con parmentier de patata*

## Primera a elegir...

Sopa de galets amb gallina i mandonguilles (GL/LC/OU)

*Sopa de galets con gallina y albóndigas*

Caneló cruixent de ceps i gall d'indi amb beixamel (GL/LC/BO)

*Canelón crujiente de boletus y pavo con bechamel*

## Segunda a elegir...

Garrí rostit al forn en el seu suc amb escalunyes i gratinat de patata i moniato (LC)

*Cochinillo asado al horno en su jugo con escalonias y gratinado de patata y boniato*

Espatlla de xai rostida al forn amb patata panadera i xampinyons

*Espalda de cordero asada al horno con patata panadera y champiñones*

Entrecot de Vedella D.O. Girona a la brasa (salses: 5 pebres (LC) o Trompetes de la mort (BO))

*Entrecot de ternera D.O. Gerona a la brasa (salsas: 5 pimentas (LC) o trompetas de la muerte (BO))*

Bacallà gratinat al perfum d'allis amb escalivada (GL/LC)

*Bacalao gratinado al perfume de ajos con escalibada*

Suquet de peixos amb llagostins i cloïsses (MA/GL)

*Suquet de pescados con langostinos y almejas*

Filet de vedella amb foie poêlé i salsa caramel de Porto...**Suplement 5,00€**

*Solomillo de ternera con foie poêlé y salsa caramelo de o 'Porto*

Espatlla de cabrit rostida a la Segoviana...**Suplement 5,00€**

*Espalda de cordero asado a la segoviana*

Assortiment de ½ llamàntol, llagosta baby, gambes, escamarlans, llagostins, cloïsses i musclos (MA)

*Surtido de 1/2 bogabante, langosta baby, gambes, cigalas, langostinos, almejas y mejillones...Suplement 15,00€*

## Bebidas (refrescos no incluídos)...

Vino tinto Jaume Grau i Grau Selecció (Ecològic) D.O. Pla de Bages

Vino blanco Rovellats Blanc de Primavera D.O. Penedés

Copa de Freixenet Vintage Brut Nature Reserva D.O. Cava

Aigües minerals

Cafè Moca o infusions

**Nota: Es necessari realitzar comanda del primer, segon i postres tant adults com nens.**

**La plaça sense menú contractat tindrà un cost de 5,00€**

**Al·lèrgies e intoleràncies:** (consulteu guarnicions)

-Gluten: "GL" -Fruïts secs: "FS" -Lactosa: "LC" -Ou: "OU" -Soja: "SO" -Api: "AP"

-Mostassa: "MO" -Sèsam: "SE" -Marisc: "MA" -Bolets: "BO"







### *Pastres a elegir...*

*Tatín de poma amb gelat de nata i toffee (LC/GL/OU)*

*Tatin de manzana con helado de nata y toffee*

*Coulant de xocolata amb gelat de torró (LC/GL/OU/FS)*

*Coulant de chocolate con helado de turrón*

*Crema Catalana cremada (LC/OU) amb Carquinyolis (GL/OU/FS)*

*Crema catalana quemada con "carquinyolis"*

*Sorbet de llimona amb Marc de Cava (SENSE LÀCTICS)*

*Sorbete de limón con Marc de Cava*

*Gelat de torró amb ratafia (LC/FS)*

*Helado de turrón con ratafia*

*Brownie amb gelat de vainilla i xocolata calenta (LC/GL/OU/FS)*

*Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente*

*Flam de torró amb nata i neula (LC/OU/FS)*

*Flan de turrón con nata y neula*

*Cremós de xocolata blanca i formatge amb gelat de maduixa i fruits vermells (LC) (SENSE GLUTEN)*

*Cremoso de chocolate blanco y queso con helado de fresa y frutos rojos*

**55,00€**

10% IVA inclòs

### *Menú infantil (hasta los 14 años)*

#### *Primers a triar...*

*Sopa de galets amb mandonguilles (GL)*

*Sopa de galets con albóndigas*

*Canelons tradicionals gratinats amb beixamel (LC/GL/FS)*

*Canelones tradicionales gratinados con bechamel*

*Macarrons amb tomàquet o bolonyesa (GL/OU)*

*Macarrones con tomate o boloñesa*

#### *Segons a triar...*

*Botifarra a la brasa amb patates (GL)*

*Butifarra a la brasa con patatas*

*Pit de pollastre empanat amb patates (GL/OU)*

*Pecchuga de pollo empanada con patatas*

*Finguers de rap i panko amb patates (GL/OU)*

*Finguers de rape y panko con patatas*

#### *Pastres a triar...*

*Gelats al gust (maduixa, xocolata, vainilla i nata) (LC/OU)*

*Helados al gusto (fresa, chocolate, vainilla y nata)*

*Crema Catalana caramel·litzada (LC/OU)*

*Crema catalana caramelizada*

*Iogurt grec natural (LC)*

*Yogurt griego natural*

**30,00 € (primer, segon, postres i beguda)**

**25,00 € (plat únic, postres i beguda)**







# Menú Especial Vegetarià i Vega

## *Aperitivo...*

*Finguer a l'estil americà (GL)*

*Finguer al estilo americano*

*Croquetes sense pollastre (GL)*

*Croquetas sin pollo*

*Humus amb xips de l'hort*

*Humus con chips del huerto*

## *Primera a elegir...*

*Cilindre cruixent farcit de verdures i bolets amb mermelada de tomàquet (GL/BO)*

*Cilindro crujiente relleno de verduras y setas con mermelada de tomate*

*Graellada de verdures amb romesco (FS)*

*Parrillada de verduras con romesco*

## *Segon a triar...*

*Mandonguilles amb salsa Teriyaki, patata i cruixent de porro (GL)*

*Albóndigas con salsa teriyaki, patata y crujiente de puerro*

*Arròs saltejat amb verdures, bolets i salsa de soja (SO/BO)*

*Arroz salteado con verduras, setas y salsa de soja*

## *Pastres a triar...*

*Fruita del temps natural o amb xocolata calenta*

*Fruta del tiempo natural o con chocolate caliente*

*Kiwi amb sorbet de llimona*

*Kiwi con sorbete de limón*

*Sorbets al gust (llimona, mandarina i mango)*

*Sorbetes al gusto (limón, mandarina i mango)*

## *Bebidas (refrescos no incluidos)...*

*Vino tinto Jaume Grau i Grau Selecció (Ecològic) D.O. Pla de Bages*

*Vino blanco Rovellats Blanc de Primavera D.O. Penedés*

*Copa de Freixenet Vintage Brut Nature Reserva D.O. Cava*

*Aigües minerals*

*Cafè Moca o infusions*

**55,00€**

10% IVA inclòs

***Nota: Es necessari realitzar comanda del primer, segon i postres.***

**Al·lèrgies e intoleràncies: (consulteu guarnicions)**

-Gluten: "GL" -Fruïts secs: "FS" -Lactosa: "LC" -Ou: "OU" -Soja: "SO" -Api: "AP"

-Mostassa: "MO" -Sèsam: "SE" -Marisc: "MA" -Bolets: "BO"

