



Menú Nadal, Sant Esteve i Any nou

Aperitivo...

Croqueta de gamba de Palamós (GL/OU/LC/MA)

Croquetas de gamba de Palamós

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

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

Calamarcets amb ceba

Calamarcitos encebollados

Primera a elegir...

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

Sopa de galets con gallina y albóndigas

Caneló de pasta fresca farcit de carn d'olla amb beixamel (GL/LC)

Canelón de pasta fresca relleno de "carn d'olla" con bechamel

Segundo 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

57,00€

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 pankó amb patates (GL/OU)

Fingurs de rape y pankó 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 Vegà

Aperitivo...

Nachos amb guacamole tradicional (GL)

Nachos con guacamole tradicional

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/GL)

Parrillada de verduras con romesco

Segon a triar...

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

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

Finguer a l'estil americà (GL)

Finguer al estilo americano

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

57,00€

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"

