



Menú Nadal, Sant Esteve i Any nou

Pica-pica degustació...

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

Sopa de galets con gallina y albóndigas

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

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

Croqueta de pop a la gallega (GL/OU/LC)

Croqueta de pop a la gallega

Cloïsses amb carxofes en salsa verda (GL/MA)

Almejas con alcachofas en salsa verde

Cassoleta de gambes flamejades amb allada (SU/MA)

Cazuelita de gambas flambeadas al ajillo

Canelons tradicionals de Sant Esteve gratinats amb beixamel (GL/LC)

Canelones tradicionales de San Esteban gratinados con bechamel

Segons a triar...

Garri 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 D.O. Aragó rostida al forn amb patata panadera i xampinyons (SU)

Espalda de cordero D.O. Aragón 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 pimientos (LC) o trompetas de la muerte (BO))

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

Bacalao gratinado al perfume de ajos con escalibada

Llobarro farcit de verdures i llagostins amb salsa marinera i cloïsses (MA)

Lubina rellena de verduras y langostinos con salsa marinera y almejas

Sarsuela de peixos i marisc amb cloïsses i musclos (MA/GL)

Xarzueta de pescados y Marisco con almejas y mejillones

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

Begudes (refrescos no inclosos)...

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 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" -Sulfits: "SU"





Postres a triar...

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

59,00€

10% IVA inclòs

Menú infantil (fins els 14 anys)

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

Postres 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

Aperitiu...

Guacamole y hummus amb xips de l'hort
Guacamole y hummus con chips del huerto

Primer a triar...

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 veganes guisades a la jardinera (GL)

Albóndigas veganas guisadas a la jardinera

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

Arroz salteado con verduras, setas y salsa de soja

Risotto de bolets i parmesà (LC/BO)

Risotto de setas y parmesano

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)

Begudes (refrescos no inclosos)...

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

59,00€

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" -Sulfits: "SU"

