Menú de Reis

Pica-pica degustació...

Assortiment d'embotits ibèrics amb pa de coca i tomàquet "sense feina" (GL)
Surtido de embutidos ibéricos con pan de coca y tomate "sin faena"

Zamburinya farcida de brandada de marisc amb costra de pa gratinat (GL/MA/LC/PE)
Zamburiña rellena de brandada de marisco con costra de pan gratinado

Poteta de pop a la brasa amb parmentier de patata i oli de pebre vermell (LA/PE)
Patita de pulpo a la brasa con parmentier de patata y aceite de pimentón

Canelons tradicionals de Sant Esteve gratinats amb beixamel (GL/LC)
Canelones tradicionales de San Esteban gratinados con bechamel

Croqueta casolana de ceps (GL/OU/LC/BO)
Croqueta casera de boletus

Segons a triar... (comanda prèvia)

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 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 pimientas (LC) o trompetas de la muerte (BO))

Llom de bacallà gratinat al perfum d'all sobre papillota de verdures i crema de patata (OU/LC/PE)
Lomo de bacalao gratinado al perfume de ajos sobre papillote de verduras i crema de patata

Turbants de llenguado farcits de llagostins a la crema d'ametlles amb cloïsses (MA/PE/LC/FS/GL)
Turbantes de lenguado rellenos de langostinos a la crema de almendras con almejas

Medallons de filet de vedella gallega amb salsa de pebre de Jamaica i tòfona
Medallones de solomillo de ternera gallega con salsa de pimienta de Jamaica y trufa

Begudes (refrescos no inclosos)...

Vi Blanc Clos Primat (Macabeu i Garnatxa Blanca) D.O Catalunya
Vi Negre Lasurreal de Oliver Conti (Garnatxa Negra) D.O. Catalunya
Aigües minerals naturals
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"** –Peix: **"PE"** -Bolets: **"BO"** -Sulfits: **"SU"**

Postres a elegir... (comanda prèvia)

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

Rostes de Santa Teresa caramel·litzades al forn amb gelat de vainilla (LC/GL/OU)

Torrijas de Santa Teresa caramelizadas al horno con helado de vainilla

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

Rostes de Santa Teresa caramel·litzades al forn amb gelat de vainilla (LC/GL/OU)

Torrijas de Santa Teresa caramelizadas al horno con helado de vainilla

Pinya natural "Del Monte"

Piña natural "Del Monte"

50,00€

10% IVA inclòs

Menú infantil (fins als 14 anys / no es pot compartir)

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

***28,00 €** (primer, segon, postres i beguda)*

***22,00 €** (plat únic, postres i beguda)*

Menú Especial Vegetarià i Vegà

Aperitiv...

Guacamole y hummus amb xips de l'hort

Guacamnole y hummus con chips del huerto

Primer a triar...

Cilindre cruixent farcit de verdures i bolets amb melmelada 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 guisades 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 setes y parmesano

Postres 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)...

Vi Blanc Clos Primat (Macabeu i Garnatxa Blanca) D.O Catalunya

Vi Negre Lasurreal de Oliver Conti (Garnatxa Negra) D.O. Catalunya

Aigües minerals naturals

Aigües minerals

Cafè Moca o infusions

50,00€

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"** –Peix: **"PE"** -Bolets: **"BO"** -Sulfits: **"SU"**