



MENÚ PARA LLEVAR

MENÚ NAVIDAD, SAN ESTEBAN, NOCHE VIEJA Y AÑO NUEVO

PRIMER PLATO PARA ESCOGER

Sopa de Navidad con galets y albondiguitas de carne.

Crema de marisco con almejas y langostinos.

Carpaccio de gamba roja con tartar de aguacate, olivas y aceite ahumado.

Canelones de pollo de payés con trufa negra y bechamel trufada.

Terrina de foie con mango, frutos rojos y balsámico a la vainilla.

SEGUNDO PLATO PARA ESCOGER

Rape en suquet con langostinos de San Carlos, almejas y mejillones.

Dorada salvaje con jamón ibérico, ceps, espárragos y parmentier de calabaza.

Filete de ternera con salsa de trufa, foie y patatas pallaison.

Carré de cordero asado con verduritas, frutos secos, cardamomo y ajo negro.

Cochinillo ibérico sin trabajo al aroma de naranja y vainilla con kumquats y dátiles.

POSTRES

Crema catalana con carquinyolis, naranja confitada y arándanos.

Bavaroise de yogurt con mango, fresas y petazetas.

Tiramisú hecho en casa.

Brownie de chocolate y nutella con nueces, albaricoque y espuma de yogurt.

- Precio por menú 55,80€ iva incluido.
- Horario de recogida entre las 12:00h y 13:15h
- Fin de año recogida a las 19:00h





MENU PER EMPORTAR

NADAL, SANT ESTEVE, CAP D'ANY I ANY NOU

PRIMER PLAT PER TRIAR

Sopa de Nadal amb galets i mandonguilles de carn.

Crema de marisc amb cloïsses i llagostins.

Carpaccio de gamba vermella amb tartar d'alvocat, olives i oli fumat.

Terrina de foie amb mango, fruits vermells i balsàmic a la vainilla.

Canelons de pollastre de pagés amb tòfona negra i beixamel trufada.

SEGON PLAT PER TRIAR

Rap en suquet amb llagostins de Sant Carles, cloïsses i musclos de roca.

Orada salvatge amb pernil ibèric, ceps, espàrrecs i parmentier de carbassa.

Filet de vedella amb salsa de tòfona, foie i patates pallaison.

Carré de xai rostit amb verduretes, fruits secs, cardamom i all negre.

Garrinet ibèric sense feina a l'aroma de taronja i vainilla amb Kumquats i dàtils.

POSTRES

Crema catalana amb carquinyolis, taronja confitada i nabius.

Bavaroise de iogurt amb mango, maduixes i petazetas.

Brownie de xocolata i nutella amb nous, albercoc i escuma de iogurt.

Tiramisú fet a casa.

- Preu per menú 55,80€ iva inclòs.
- Horari de recollida entre les 12:00 hi 13:15 h
- Cap d'any recollida a les 19:00 h.

