

NADAL MENÚ PER GRUPS - 42€ (IVA inclòs)**Per compartir / Para compartir**

Tartar de salmó, lleugerament fumat amb hummus, olives de Kalamata, alvocat, festucs i maionesa de wasabi

Tartar de salmón ligeramente ahumado con hummus, olivas de Kalamata, aguacate, pistachos y mayonesa de wasabi

Tatin de poma amb foie, tofee de cafè, mermelada de llimona i pols de kikos

Tatin de manzana con foie, toffee de café, mermelada de limón y polvo de kikos

Assortiment d'embotits ibèrics de gla i pa amb tomàquet

Surtido de embutidos ibéricos de bellota y pan con tomate

Plat de croquetes casolanes i bunyols de bacallà amb allioli de safrà

Plato de croquetas caseras y buñuelos de bacalao con alioli de azafrán

Segons plats a escollir / Segundos platos a escoger

Magret d'ànec laminat amb mantega de foie y tófona, espàrrecs verds i bouquet de ruca al pomesà

Magret de pato laminado con mantequilla de foie y trufa, espárragos verdes y bouquet de rúcula al parmesano

Calamar de costa, arròs mariner de plàncton, tomàquet confitat a la llima i allioli negre

Calamar de costa, arroz marinero de plancton, tomate confitado a la lima y alioli negro

Llom de bacallà amb ratatouille de xoriço ibèric i espinacs amb mussolina de romaní i mel

Lomo de bacalao con ratatouille de chorizo ibérico y espinacas con muselina de romero y miel

Secret ibèric amb parmentier de patata al formatge de cabra, groselles, pomesà i mizuna amb oli de fines herbes

Secreto ibérico con parmentier de patata al queso de cabra, grosellas, parmesano y mizuna con aceite de finas hierbas

Postres

Sorbet de mandarina o llimona o tiramisu casolà

Sorbete de mandarina o limón o tiramisu casero

Neules i torrons

Neulas y turrone

Begudes/Bebidas

Vi negre o blanc (1 ampolla cada 3 persones)

Vino tinto o blanco (1 botella cada 3 personas)

Aigua o refresc / *Agua o refresco*

Cafè/Café

**INVITACIÓ
COPA DE
CAVA**

NADAL MENÚ PER GRUPS - 45€ (IVA inclòs)**Per compartir / Para compartir**

Coca de verdures escalivades, sardina fumada, hoisin i ceba cruixent
Coca de verduras escalivadas, sardina ahumada, hoisin y cebolla crujiente

Pop a feira cruixent amb panko, parmentier de patata violeta a la tòfona i allioli de pebre vermell amb sal negra

Popo a feira crujiente con panko, parmentier de patata violeta a la trufa y alioli de pimentón con sal negra

Trencadissa d'ous ferrats amb patates fregides, pernil de glà i padrons
Rotura de huevos fritos con patates fritas, jamón de bellota y padrones

Medallons de foie micuit amb bombons de foie i nous amb cobertura de vi negre i formatge fumat

Medallones de foie micuit con bombones de foie y nueces con cobertura de vino tinto y queso ahumado

Segons plats a escollir / Segundos platos a escoger

Micuit de tonyina amb pesto vermell, trompetes de la mort i puré de carbassa rostida a l'aroma cítric

Micuit de atún con pesto rojo, trompetas de la muerte y puré de calabaza asada al aroma cítrico

Placa de garrí confitat i desossat en el seu suc amb compota de poma i hummus de remolatxa amb al ras hanout

Placa de cochinito confitado y deshuesado en su jugo con compota de manzana y hummus de remolacha amb al ras hanout

Llom de Bacallà amb saltat de mongetes de Santa Pau i cansalada amb pil pil suau i cloïses

Lomo de Bacalao con salteados de alubias de Santa Pau y panceta con pil pil suave con almejas

Espatlla de cabrit al forn amb patates forneres amb espècies

Paletilla de cabrito al horno con patata panadera con especias

Postres

Sorbet de mandarina o llimona o coulant tebi de xocolata amb gelat de yogurt

Sorbete de mandarina o limón o coulant tibio de chocolate con helado de yogurt

Neules i torrons

Neulas y turrone

Begudes/Bebidas

Vi negre o blanc (1 ampolla cada 3 persones)

Vino tinto o blanco (1 botella cada 3 personas)

Aigua o refresc (1 per persona) / *Agua o refresco (1 por persona)*

**INVITACIÓ
COPA DE
CAVA**

NADAL MENÚ PER GRUPS - 50€ (IVA inclòs)

Per compartir / Para compartir

Plat de gamba vermella de costa i pop a la brasa amb parmentier de tòfona
Plato de gamba roja de costa y pulpo a la brasa con parmentier de trufa

Cloïses fresques de Carril en salsa verda
Almejas frescas de Carril en salsa verde

Amanida de tomàquets amb ventresca de bonítol, ceba tendra i oli d'arboquines
Ensalada de tomates con ventresca de bonito, cebolla tierna y aceite de arbequinas

Medallons de foie micuit amb bombons de foie i nous amb cobertura de vi negre i formatge
Medallones de foie micuit con bombones de foie y nueces con cobertura de vino tinto y queso

Segons plats a escollir / Segundos platos a escoger

Lloms de llobarro amb saltat d'espínacs, tomàquets cirerols, olives verdes amb gules a la bilbaïna
Lomos de lubina con salteado de espinaca, tomates cherry y aceitunas verdes con guilas a la bilbaína

Rap fresc amb salsa de gamba vermella i ametlles torrades
Rape fresco con salsa de gamba roja y almendra tostadas

Filet de vedella amb salsa de ceps, xips de verdures i espàrrecs bladers
Solomillo de ternera con salsa de ceps, chips de verduras y espárragos verdes

Espatlla de cabrit al forn amb patata fornera amb espècies
Paletilla de cabrito al horno con patata panadera con especias

Postres

Sorbet de mandarina o llimona o coulant tebi de xocolata amb gelat de iogurt
Sorbete de mandarina o limón o coulant tibio de chocolate con helado de yogurt

Neules i torrons
Neulas y turrone

Begudes/Bebidas

Vi negre San Cristobal (1 ampolla cada 3 persones)

Vino tinto San Cristobal (1 botella cada 3 personas)

Aigua o refresc (1 per persona) / Agua o refresco (1 por persona)

Cafè/Café

**INVITACIÓ
COPA DE CAVA**