


NADAL MENÚ PER GRUPS - 45€ (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

Assortiment d'embotits ibèrics de gla i pa amb tomàquet

Surtido de embutidos ibéricos de bellota y pan con tomate

Gyozas de llagostins al curri i salsa de coco

Gyozas de langostinos al curry y salsa de coco

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 tòfona, espàrrecs verds i bouquet de ruca al pamesà

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

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, pamesà i mizuna amb oli de fines herbes

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

POSTRES

Sorbet o tiramisú casolà

Sorbete o tiramisu casero

Neules i torrons

Neulas y turrones

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 - 48€ (IVA inclòs)

PER COMPARTIR / PARA COMPARTIR

Coca de verdures escalivades, salmó fumat i formatge de cabra amb oli de pinyons
Coca de verduras escalivadas, salmón ahumado y queso de cabra con aceite de piñones

Trencadissa d'ous ferrats amb patates fregides, pernil de gla i pebrots de Padrón
Rotura de huevos fritos con patatas fritas, jamón de bellota y pimientos de Padrón

Medallons de foie micuit, 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

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

Cochinillo confitado y deshuesado en su jugo con compota de manzana y hummus de remolacha con al ras hanout

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

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

Melós de vedella rostit i desossat en el seu suc amb parmentier de patata trufat i cebetes confitades

Meloso de ternera asado y deshuesado en su jugo con parmentier de patata trufado y cebollitas confitadas

POSTRES

Sorbet o pastis de formatge casolà
Sorbete o tarta de queso casera

Neules i torrons
Neulas y turrones

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 - 55€ (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

Amanida de tomàquets amb ventresca de bonítol, ceba tendra i oli d'arbequines
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 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

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

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

Filet de vedella amb salsa de ceps, xips de verdures i espàrrecs verds
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 o coulant tebi de xocolata amb gelat de iogurt
Sorbete o coulant tibio de chocolate con helado de yogurt

Neules i torrons
Neulas y turrones

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)
Cafè/Café

**INVITACIÓ
COPA DE
CAVA**

NADAL MENÚ PER GRUPS SENSE GLUTEN - 42€ (IVA inclòs)

PER PICAR / PARA PICAR

Mini trencadissa d'ous ferrats i pernil ibèric
Mini rotura de huevos fritos y jamón ibérico

Mini hummus de cigró amb salmó fumat
Mini hummus de garbanzo con salmón ahumado

Croquetes de bolets
Croquetas de setas

Bombó de foie i pipes caramelitzades
Bombón de foie y pipas caramelizadas

SEGONS PLATS A ESCOLLIR / SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Secret ibèric amb parmentier de patata violeta amb ralm, manxego i oli de fines herbes
Secreto ibérico con parmentier de patata violeta con uvas, manchego y aceite de finas hierbas

Llom de bacallà a la planxa amb verdures
Lomo de bacalao a la plancha con verduras

**INVITACIÓ
COPA DE
CAVA**

POSTRES

Sorbet o Pastis
Sorbete o Tarta

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



NADAL MENÚ PER GRUPS VEGÀ - 42€ (IVA inclòs)

PER PICAR / PARA PICAR

Croquetes de bolets

Croquetas de setas

Focaccia de verdures amb oli d'oliva

Focaccia de verduras con aceite de oliva

Hummus de cigrons amb crudités i verduretes

Hummus de garbanzos con crudités y verduritas

Gyozas de verdures

Gyozas de verduras

SEGON PLAT / SEGUNDO PLATO

Hamburguesa vegana amb patates fregides i saltat de bolets

Hamburguesa vegana con patates fritas y salteado de setas

Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco

Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco

POSTRES

Fruita o pastis Tatin

Fruta o tarta Tatin

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**

