



EL NOSTRE MENU MENU ANY NOU 40,00 €

PRIMERS PLATS / PRIMEROS PLATOS / STARTERS

Sopa de Nadal amb galets i pilota
Sopa de Navidad
Christmas Soup

Caldereta de rap i gambes
Caldereta de rape y gambas
Montkfish and Prawns Soup

El nostre canelón de pasta fresca i rostit de Nadal i beixamel trufada
Nuestro canelón de pasta fresca y rustido navideño y bechamel trufada
Our Christmas roast fresh pasta cannelloni and truffled béchamel

Amanida de Formatge de Cabra i Nous amb Vinagreta de Tomàquet Confitat
Ensalada de Queso de Cabra y Nueces con Vinagreta de Tomate Confitado
Salad with Goat Cheese and Walnuts Confit Tomato Vinaigrette

Timbal d'escalivada i formatge de cabra gratinat
Timbal de escalivada y queso de cabra gratinado
Escalivada (a dish of smoked, roasted vegetables) with Goat Cheese Grilled

Raviolis de Botifarra i Rovellons amb Beixamel trufada
Raviolis de Butifarra y Niscalos con Beixamel trufamada
Ravioli with Rosinyols

Risotto de Ceps amb Foie Poêlé
Risotto de Boletus con Foie Poêlé
Boletus Risotto with Foie Poêlé

Carpaccio de peu de porc amb foie, pinyons i vinagreta de ceps
Carpaccio de pies de cerdo con foie, piñones y vinagreta de cepas
Carpaccio of pork feet with foie , pine nuts and vinaigrette of vines

SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE

Morro de bacallà a la mousselina d'allis i tomàquet confitat
Morro de bacalao a la mouselina de ajos y tomate confitado
Codfish with garlic mousseline and tomato confit

Rap a la marinera amb cloïsses i gambes de Palamós
Rape a la marinera con almejas y gambas de Palamós
monkfish with seafood sauce with clams and Palamós prawns

Llom de Salmó amb verduretes
Lomo de Salmón con verduritas
salmon with vegetables

Fricandó de Nadal amb llenegues i rovellons
Fricandó de Navidad con llanegues y rovellones
Christmas fricandó with mushrooms

Rostit de pollastre ben criat a la catalana
Asado de pollo bien criado a la catalana
Chicken Roast to Catalan

Mar i Muntanya de Peus de Porc sense feina amb Gambes
Mar y Montaña de Pies de Cerdo sin trabajo con Gambas
Sea and Mountain Pork Pies ready to eat with Prawns

Hamburguesa de Filet de Vedella i Papada Ibèrica amb Foie Pôelé i salsa Oporto
Hamburguesa de Solomillo de Ternera y papada Ibérica con Foie Pôelé y salsa Oporto
Beef steak and Iberian pork burger with Foie Pôelé and Oporto sauce

POSTRES / POSTRES / DESERTS

Panna cotta de mel i mató amb nous caramel·litzades i escuma de mel
Panna cotta de mel i mató con nueces caramelizadas y espuma de miel
Mel i mató panna cotta with caramelized walnuts

Pastís de mango, passió i cafè amb sorbet de mango
Pastel de mango, pasión y café con helado de mango
Mango, passion fruit and coffee cake

Mousse de iogurt i llima amb escuma de mandarina
Mousse de yogur y lima con espuma de mandarina
Yogur and lime mousse

Pastís Sacher de xocolata amb gelat de vainilla
Pastel Sacher de chocolate con helado de vainilla
Chocolate sacher cake with raspberry sorbet

Raviolis de pinya i coco amb gelat de coco
Raviolis de piña y coco con helado de coco
Pineapple and coconut raviolis with coconut ice cream

Profiteroles de nata amb xocolata fondant
Profiteroles de nata con chocolate fondant
Profiteroles with Chocolate Cream

Sorbet de mandarina
Sorbete de mandarina
Tangerina Sorbet