

---

MENU DE REIS 45,00 €

---

## **PRIMERS PLATS / PRIMEROS PLATOS / STARTERS**

El nostre caneló XL de pasta fresca amb rostit de pagès, beixamel i formatge gratinat  
*Nuestro canelón XL de pasta fresca con rustido de payés, bechamel y queso gratinado*  
*Our typical Meat Cannelloni XL with gratin cheese*

Sopa de Nadal amb galets i pilota

*Sopa de Navidad*  
*Christmas Soup*

Amanida de formatge Burrata, tomàquet concasse, alvocat i pesto d'alfàbrega

*Ensalada de queso burrata, tomate concasse, aguacate y pesto de albahaca*  
*Burrata cheese salad, concasse tomato, avocado and basil pesto*

Amanida de verdures i escamarlans amb quinoa i salmó marinat amb soja, alvocat i vinagreta de mel, mostassa

*Ensalada de verduras y cigalas con quinoa y salmón marinado con soja, aguacate y vinagreta de miel y mostaza*  
*Vegetable and prawn salad with quinoa and salmon marinated with soy, avocado and honey and mustard vinaigrette*

Pappardelle d'ou a la salsa de ceps

*Pappardelle de huevo la salsa de ceps*  
*Egg pappardelle with mushroom sauce*

Sorrentino de rovellons i butifarra del Montseny

*Sorrentino de rovellones y butifarra del Montseny*  
*Mushroom and sausage ravioli*

Risotto de Ceps amb Foie Poêlé

*Risotto de Boletus con Foie Poêlé*  
*Boletus Risotto with Foie Poêlé*

Carpaccio de Vedella amb flocs de Parmesà i Vinagreta de Mostassa Antiga

*Carpaccio de Ternera con virutas de parmesano y vinagreta de mostaza Antigua*  
*Beef Carpaccio with Parmesan and mizuna leaf with mustard 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*

## **SEGONS PLATS / SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSE**

Morro de bacallà a la mousselina d'alls i melmelada de tomàquet

*Morro de bacalao a la mouselina de ajos y tomate confitado*  
*Codfish with garlic mousseline and tomato confit*

Mar i muntanya de turbot i cap i pota amb mongetes de Santa Pau

*Mar y montaña de rodaballo y callos con judías de Santa Pau*  
*Sea and mountain of turbot and head and leg with Santa Pau beans*

Fricandó de Nadal amb llenegues i rovellons

*Fricandó de Navidad con llenegues y rovellones*  
*Christmas fricandó with mushrooms*

Confit de Braó d'espàtlla de xai de l'Aragó amb poma i salsa Oporto

*Codillo de cordero aragonés confitado con manzanas y salsa de Oporto*  
*Aragonese lamb shank confit with apples and Porto sauce*

Calamars a la planxa amb saltejat de verdures

*Calamares a la plancha con salteado de verduras*  
*Grilled squid with sautéed vegetables*

Rapet de Palamós amb verdures i Romescada

*Rape de Palamós con verduritas y Romescada*  
*Monkfish with vegetables and romesco sauce*

Confit d'Ànec i Xalotes al Pedro Ximenez

*Confit de Pato y chalotas al Pedro Ximenez*  
*Duck confit with shallots to Pedro Ximenez*

Hamburguesa de Filet de Vedella Asturiana amb Foie poêlé al Oporto

*Hamburguesa de Filete de Ternera Asturiana con Foie poêlé al Oporto*  
*Burger Veal fillet with Foie Poêlé and Oporto Sauce*

## **POSTRES / POSTRES / DESERTS**

**Flam de xocolata blanca i vainilla amb textures de pinya**

*Flan de chocolate blanco y vainilla con texturas de piña*  
*White chocolate and vanilla flam with pineapple textures*

**Cheesecake de gerds i xocolata amb maduixetes a la menta**

*Cheesecake de frambuesa y chocolate con fresas a la menta*  
*Raspberry and chocolate cheesecake with strawberries and mint*

**Copa de iogurt i llima amb escuma de mandarina**

*Copa de yogur y lima con espuma de mandarina*  
*Yogur and lime mousse*

**Pastís Sacher, crumble de cacau i sorbet de gerds**

*Pastel Sacher, crumble de cacao y sorbete de frambuesa*  
*Chocolate sacher cake with raspberry sorbet*

**Profiteroles de nata amb xocolata fondant**

*Profiteroles de nata con chocolate fondant*  
*Profiteroles with Chocolate Cream*

**Sorbet de mandarina**

*Sorbete de mandarina*  
*Tangerina Sorbet*