



EL NOSTRE MENU GRUPS NADAL B 48,00 €

ENTRANTS A COMPARTIR / ENTRANTES A COMPARTIR

Les anxoves de l'Escala amb torradetes
Las anchoas de l'Escala con tostaditas
Anchovies from l'Escala with toasts

La nostra truita de patates amb suau de morcilla
Nuestra tortilla de patatas con morcilla
Our potato omelette with soft black pudding

Pètals de foie amb torradetes i reducció de Pedro Ximénez
Pétalos de foie con tostadita y reducción de Pedro Ximénez
Foie with toast and Pedro Ximenez reduction

Albergínia a la brasa amb sobrasada, mel i formatge fresc
Berenjena a la brasa con sobrasada, miel y queso fresco
Grilled aubergine with sobrasada, honey and fresh cheese

Burrata d'Apulia amb pesto d'alfàbrega, brots verds i alvocat
Burrata de Apulia con pesto de albahaca, brotes verdes y aguacate
Apulian burrata with basil pesto, green sprouts and avocado

Calamars a la romana del Rambla amb maionesa de llima i un toc de tinta
Calamares a la romana del Rambla con mayonesa de limón y un toque de tinta
Rambla Roman squid with lemon mayonnaise and a touch of ink

Pernil ibèric de gla D.O.P Guijuelo (Salamanca) i pa de coca amb oli d'oliva verge
Jamón ibérico de bellota D.O.P Guijuelo (Salamanca) y pan de coca con aceite de oliva virgen
Iberian acorn-fed ham D.O.P Guijuelo (Salamanca) and coca bread with virgin olive oil

Croquetes de ceps casolanes i cremoses fetes amb la recepta tradicional
Croquetas de ceps caseras y cremosas hechas con la receta tradicional
Boletus and Iberian Ham croquettes

SEGON PLAT A ESCOLLIR / SEGUNDO PLATO A ELEGIR

Mar i muntanya de llamàntol, papada ibèrica i bolets de temporada
Mar y montaña de bogavante, papada ibérica y setas de temporada
Lobster, Iberian chin and seasonal mushrooms

Pota de pop a la brasa amb parmentier de moniato, patata i cruixent de papada
Pata de pulpo a la brasa con parmentier de boniato, patata y crujiente de papada
Grilled octopus with sweet potato parmentier and potato

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

Rap a la Marinera amb Gambes i Escamarlans
Rape a la marinera con Gambas i Cigalas
Monkfish, Norway Lobster and Praws with seafood sauce

Peus de porc sense feina amb gamba de Palamós
Pies de cerdo sin trabajo con gamba de Palamós
Pork feet without work with prawn from Palamós

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 Cannellonii XL with gratin cheese

Confit de braó d'espàtlla de xai de l'Aragó amb poma i salsa Oporto
Confit de codillo de paletilla de cordero del Aragón con manzana y salsa Oporto
Shoulder of Aragón lamb confitada with apple and Porto sauce

LES POSTRES / LOS POSTRES / DESERTS

Flam de coco amb escuma de mandarina i gelat de gingebre
Flan de coco con espuma de mandarina y helado de jengibre
Coconut crème caramel with tangerine whip and ginger ice cream

Sorbet de mojito i meló osmotitzat amb llima i menta
Sorbete de mojito y melón osmotizado con lima y menta
Mojito ice cream and melon with lime and mint

Coulant de xocolata, crumble de cacau i gelat de vainilla
Coulant de chocolate, crumble de cacao y helado de vainilla
Coulant chocolate, cacao crumble and vanilla ice cream

Carrot cake amb iogurt i cítrics
Carrot cake con yogur y cítricos
Carrot cake with yogur and mandarina ice cream

CELLER / BODEGA / WINERY

Vi Negre, Gómez de Segura, Rioja (La Guardia)
Vi Blanc, Subirat Parent, Agustí Torelló Mata

Aigües Minerals i Cafès

*Consultar bodega (amb suplement)

Aguas Minerales y Cafés

* *Consultar bodega (con suplemento)*

Mineral Water and Coffee

* Check winery (surcharge)