



Menú de Nadal 1

APERITIUS

Croquetes trufades

Uramaki Red Velvet: Tonyina Balfegó, formatge crema, maduixa caramel·litzada i perles de yuzu (8 peces)



PRIMERS A TRIAR

Cous cous amb pinya al rom i gambes saltades

o

Escudella de Nadal amb pilota i galets



PRINCIPALS A TRIAR

Llobarro a la marinera

o

Terrina de xai amb el seu suc i puré de moniato trufat



POSTRES DE NADAL

Bescuit de taronja i ametlla amb crema de xocolata blanca i vainilla



CELLER

Blanc - Xic blanc Agustí Torelló

Negre - Arienzo criança

Cava Brut Reserva - Agustí Torelló Mata

Pa

Aigua, cervesa o refresc

Cafè

49€

iva incl.



Menú de Nadal 2

APERITIUS

Roll d'steak tàrtar de vaca amb maionesa de chipotle

Calamars a l'andalusa amb maionesa de wasabi

Uramaki Califòrnia: Cranc, cogombre i alvocat, arrebossat de tobiko vermell i maionesa de miso (8 peces)



PRIMERS A TRIAR

Amanida de remolatxa, espinacs, formatge de cabra caramel·litzat i taronja

o

Caneló de rostit de Nadal amb beixamel trufada



PRINCIPALS A TRIAR

Corball al pil·pil de patata

o

Filet de vedella al cafè de París



POSTRES DE NADAL

Bescuit de taronja i ametlla amb crema de xocolata blanca i vainilla



CELLER

Blanc - Xic blanc Agustí Torelló

Negre - Arienzo criança

Cava Brut Reserva - Agustí Torelló Mata

Pa

Aigua, cervesa o refresc

Cafè

55€

iva incl.



Menú de Nadal Veggie

APERITIU

Crema de ceps amb escuma Idiazabal



PRIMERS A TRIAR

Carbassa a la planxa amb crema a la taronja i les seves llavors torrades

o

Tàrtar d'alvocat, mango i tomàquet amb vinagreta balsàmica de gerds



PRINCIPALS A TRIAR

Canelons de bolets de temporada amb beixamel de ceps

o

Coulant de formatge amb poma verda àcida i crema de moniato



POSTRES DE NADAL

Bescuit de taronja i ametlla amb crema de xocolata blanca i vainilla



CELLER

Blanc - Xic blanc Agustí Torelló

Negre - Arienzo criança

Cava Brut Reserva - Agustí Torelló Mata

Pa

Aigua, cervesa o refresc

Cafè

49€

iva incl.