

Menú Nit de Nadal

PER PICAR

Pernil ibèric amb coca de vidre torrada amb tomàquet
Coca de recapte amb carpaccio de gambes, escarola i cremós d'all escalivat
Croquetes de calamarsons i de pernil ibèric i pollastre rostit
Coulant de patata amb bolets a la crema
Calamars a la romana amb maionesa cítrica

PRINCIPALS A ESCOLLIR

Corbina al forn amb salsa mediterrània i patates forquilla
Turbot amb verdures escalivades i escarola romescada (supl. 7€)
Suquet de rap amb gambes i patata confitada
Pollastre a la catalana amb prunes i pinyons
Melós de vedella guisada amb cebetes, bolets i patates rosses
Entrecot a la brasa amb patata morter i mongeta tendra (supl. 6€)

LES POSTRES

Pinya natural amb crema catalana cremada
Flamet d'ou amb fruits vermells
Gelat de torró amb xocolata calenta

TRUFES DE CACAU

Begudes

Vi negre Reforjat · D.O. Terra Alta
Cava L'Americano ECO Brut Nature

42€
(IVA inclòs)

*Els plats s'hauran d'escollir amb 10 dies d'antelació.