

MENÚ

de Nadal 2024



ENTRANT

Sopa de Nadal amb galets i mandonguilles

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Canelons casolans amb beixamel gratinada

○
Llagostins bullits amb duo de salses

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Rap amb salsa mossàrab amb panses, pinyons i gambes

○
Melós de vedella amb salsa de bolets

○
Ànec confitat amb cítrics, prunes, poma i pinyons

POSTRES

Sorbet de mandarina amb crispies de xocolata

○
Gelat de iogurt amb fruits vermells

Vi blanc

Vi negre

Cava Brut Nature

Assortiment de torrons

70€
IVA INCLÒS

MENÚ

de Sant Esteve 2024



PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Canelons casolans amb beixamel gratinada

○

Crema de marisc amb llagostins

○

Amanida tèbia de vieires, fruits secs i vinagreta marina

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Llobarro a l'Orio amb llit de patata i llagostins

○

Bacallà amb cítrics cuinat a baixa temperatura amb alcapàrres i farcell de verdures

○

Fricandó de vedella amb bolets i patates taco cruixents

○

Ànec a la taronja amb poma i branqueta de fruits vermells

POSTRES

Sorbet de llimona

○

Gelat de iogurt amb fruits vermells

Vi blanc o Vi negre

Cava Brut Nature

Cafè

60€
IVA INCLÒS

MENÚ

de Cap d'any

APERITIU ESPECIAL DE CAP D'ANY

ENTRANT

Crema de marisc i galeres

PRIMER PLAT

Amanida de vieires, rap i llagostins amb vinagreta de magrana

SEGON PLAT

Filet de vedella amb salsa de vellut vermella,
reducció de carbassa, festucs i bolets

POSTRE

Postre especial de Cap d'any

Vi Blanc Monestir Sant Sebastià del Gorgs DO Penedès

Vi Negre Bruberry D.O. Monsant

Cava Parxet Gran Reserva M.C DO Cava

Cafè

Raïm de la sort

Bossa de cotilló

Coca amb tauleta de xocolata

PREU 140€ IVA INCLÒS

Felis 2025!

MÚSICA EN VIU AMB DUET YAS

MENÚ

dia 7 de Gener 2025



PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Canelons casolans amb beixamel gratinada

○

Crema de marisc amb llagostins

○

Amanida tèbia de vieires, fruits secs i vinagreta marina

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Llobarro a l'Orio amb llit de patata i llagostins

○

Bacallà amb cítrics cuinat a baixa temperatura amb alcapàrres i farcell de verdures

○

Fricandó de vedella amb bolets i patates taco cruixents

○

Ànec a la taronja amb poma i branqueta de fruits vermells

POSTRES

Sorbet de llimona

○

Gelat de iogurt amb fruits vermells

Vi blanc o Vi negre

Cava Brut Nature

Cafè

57€
IVA INCLÒS

MENÚ

dia de Reis 2025



PRIMER PLAT A ESCOLLIR

- Canelons casolans amb beixamel gratinada
- Crema de marisc amb llagostins
- Amanida tèbia de vieires, fruits secs i vinagreta marina

SEGON PLAT A ESCOLLIR

- Llobarro a l'Orio amb llit de patata i llagostins
- Bacallà amb cítrics cuinat a baixa temperatura amb alcapàrres i farcell de verdures
- Fricandó de vedella amb bolets i patates taco cruixents
- Ànec a la taronja amb poma i branqueta de fruits vermells

POSTRES

- Sorbet de llimona
- Gelat de iogurt amb fruits vermells

- Vi blanc o Vi negre
- Cava Brut Nature
- Cafè

57€
IVA INCLÒS