

25 Menú de Navidad

de diciembre de 2021

Tapita de temporada

••••

"Escudella" de Navidad con "galets" y "pilotes" de carne
Servido con las diferentes carnes del caldo y sus verduras

••••

Opción tradicional: Capón de Navidad relleno
con boniato, calabaza y compota de invierno
o

Opción Carlemany: Rape con alcachofa y crujiente
de rustido de patata

••••

Refrescante de frambuesa, hibiscos y violeta
o

Pastel de lima y cerezas amarena

••••

Aguas minerales

Contrapunto 2020. D.O. Rías Baixas

GR174 2020. D.O.Q. Priorat

Parxet Titiana. D.O. Cava

Café, turrone y barquillos

Precio menú Opción Tradicional: 60,00 € I.V.A. incluido.

Precio menú Opción Carlemany: 68,00 € I.V.A. incluido.

26 Menú de San Esteban

de diciembre de 2021

Tapita de temporada

••••

Foie mi-cuit con pera, jengibre y regaliz

••••

Rape con alcachofas, boletus confitados y kale
y/o

Filete de ternera con boniato, calabaza y jugo de rustido

••••

Pastel de cítricos, chocolate y menta

••••

Aguas minerales

Jorn Nou Blanc 2018. DO Terra Alta

Mas Collet 2018. DO Montsant

Privat Brut Nature. D.O. Cava

Café, turrone y barquillos

Precio menú suave (1 primero + 1 segundo) : 58,00 €
I.V.A. incluido.

Precio menú completo: 69,00 € I.V.A. incluido.

El menúescogido será para mesas completas.