

25

Menú de Navidad

de diciembre de 2017

Tapita de temporada

••••

Escudella de Navidad con galets y "pilotilles"
Su cocido y las verduritas

••••

Opción tradicional: capón relleno
y boniato con frutos secos

o

Opción Carlemany: Rape con alcachofa, calabaza
y tocino ibérico

••••

Refrescante de mandarina con bizcocho crocante

o

Pastel de toffe, cítricos y sorbete de specculos

••••

Aguas minerales

Xic Xarel·lo 2016 (D.O. Penedès)

Vivancos Criança 2014 (D.O.Ca. Rioja)

Titiana Vintage Brut Nature 2011 (D.O. Cava)

Cafè, turrone y barquillos

Precio menú Opción Tradicional: 52,00 € I.V.A. incluido.

Precio menú Opción Carlemany: 55,00 € I.V.A. incluido.

26

Menú de San Esteban

de diciembre de 2017

Tapita de temporada

••••

Mi-Cuit de pato con alcachofa y cítricos

••••

Pescado de lonja con guiso de calabaza,
boniato y patata violeta

y / o

Solomillo de buey con parmentier de ibérico
y boletus confitados

••••

Tarta de chocolate con leche y sorbete de naranja

••••

Aguas minerales

Altos de Torona 2016 (D.O. Rías Baixas)

Ramon Bilbao 2014 (D.O.Ca. Rioja)

Berta Bouzy Extra Brut (D.O. Cava)

Café, turrone y barquillos

Precio menú suave (1 prim. + 1 seg.): 49,00 € I.V.A. incluido.

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

El menú escogido será para mesas enteras.