

25

Menú de Navidad

de diciembre de 2018

Tapita de temporada

.....

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

.....

Opción tradicional: Capón de payés relleno con castañas,
calabaza i compota de Navidad

o

Opción Carlemany: Pescado de costa con boniato, ceps
confitados y espinacas

.....

Refrescante de cítricos con mojito, jengibre y cumquat

o

Tarta de chocolate con violeta y frambuesa

.....

Aguas minerales

Altos de Torona 2017 (D.O. Rías Baixas)

Oliver Conti Pinot Noir 2015 (D.O. Empordà)

Agustí Torelló Reserva (D.O. Cava)

Café, turrone y barquillos

Precio menú Opción Tradicional: 53,00 € I.V.A. incluido.

Precio menú Opción Carlemany: 56,00 € I.V.A. incluido.

26

Menú de San Esteban

de diciembre de 2018

Tapita de temporada

.....

Mi-Cuit de pato con manzana, vainilla i moscatel

.....

Rape con salteado de alcachofas, ibérico y trompetas
y/o

Solomillo de buey con picadillo de boniato, tocino
y Voler Volar

.....

Pastel de chocolate blanco con compota de frambuesas
y cereza amarena

.....

Aguas minerales

Temps de Flors 2017 (D.O. Penedès)

Oliver Conti Pinot Noir 2015 (D.O. Empordà)

Mont-Ferran Berta Bouzy (D.O. Cava)

Café, turrone y barquillos

Precio menú suave (1 prim. + 1 seg.): 50,00 € I.V.A. incluido.

Precio menú completo: 59,00 € I.V.A. incluido.

El menú escogido será para mesas enteras.