

## MENÚ DE NADAL I SANT ESTEVE 2018

Escudella amb galets i pilotetes  
Amanida mezclum de foie, favetes i pinyons amb vinagreta d'alfàbrega  
Carxofes confitades amb cruixent de pernil d'aglà  
Capricis de la mar (2ut de cada):  
*"Zamburiñas" a la Gallega, gambes i escamarlans a la planxa*  
Canelons de rostit amb beixamel trufada  
Ying-yang de tàrtars de salmó i tonyina *"Blue Feer"*

\*\*\*

Carn d'olla:  
*Col, pilota, botifarra, cansalada, patata, cigrons, gallina i verdures*  
Filet de bou amb salsa de Garnatxa, patata del morter i ceps *(supl.5.-€)*  
Epatlla de xai al forn cuita a baixa temperatura  
*amb daus de patata i suc del seu rostit*  
Corball al forn amb patates panadera i verduretes baby  
Capó rostit de Nadal amb:  
*prunes, panses, pinyons, salsitxes, cansalada, orellanes i poma*  
Turbot al forn amb cebetes, tomàquet i patates panaderes *(supl.5.-€)*

\*\*\*

Mousse de xocolata al 72% de cacao  
Pastis de formatge amb fruits vermells  
Sorbet de llimona al Calvados  
Tatin de poma amb crema de llet

\*\*\*

Assortiment de turrons i Cava Rigol Brut Nature

## CELLER

In Vita (D.O. Alella), L'efecte volador (D.O. Montsant), Aigües Minerals,  
panets i cafés

*Preu per persona 59.-€*

## Menú infantil

Escudella amb Galets  
Canelons Artesanals de l'Avia  
Gelats sorpresa  
Refrescos, Aigües Minerals

*Preu per nen 27.-€ (menors de 12 anys)*