

• MENÚ 24 de desembre de 2017.

APERITIU

Mil fulls d'enciam amb tonyina fumada
Coca de recapte
Poma amb brandada de bacallà gratinat
Croquetes
Calamars a l'andalusa

SEGON

Salmó amb salsa moscatell
O
Rodó de vedella amb bolets

POSTRES

Flam d'ou casolà
Crema catalana casolana
Macedònia
Torrans, neules i polvorons

Pa, vi, aigua, una copa de cava i cafè
25 €IVA inclòs

• MENÚ DE NADAL •

ENTRANT

Escudella amb galets
○
Canalons casolans
○
Amanida de salmó fumat

SEGON

Llenguado a la taronja
○
Ànec de pagès amb prunes i pinyons
○
Carn d'olla

POSTRES

Torrans, neules i polvorons
○
Postres de la casa

Pa, vi, aigua, una copa de cava i cafè
25 €IVA inclòs

• MENÚ DE SANT ESTEVE •

APERITIU

Mil fulls d'enciam i gambetes salades
Cruixent de carxofes amb encenalls de pernil
Almosta
Calamars a la romana
Cruixent de canaló

SEGON A ESCOLLIR

Orada al forn
○
Llaminera de porc amb salsa al pebre verd
○
Ànec de pagès rostit amb panses i pinyons

POSTRES

Torrans, neules i polvorons

Pa, vi, aigua, una copa de cava i cafè
26 €IVA inclòs

• MENÚ DE FI D'ANY •

APERITIU

Mini coca d'oli amb tòfona laminada
Carpaccio de peu de porc
Caneló de llamàntol
Brotxeta de rap amb verdures

PRIMER

Fritada de peix

- Vi blanc Costillers-

SEGON

Filet amb salsa Mas Blanc

- Vi negre Costillers-

POSTRE

Mousse de crema catalana casolà

- Cava N°1-

Pa, vi, aigua i cafè
Cotilló i raïm
Coca amb xocolata calenta
60 €IVA inclòs

• MENÚ DE CAP D'ANY (1 de gener de 2018) •

APERITIU

Mil fulls d'enciam amb tonyina fumada
Torrada de pernil ibèric
Musclos al vapor
Brotxeta de botifarra i poma
Cruixent de canaló

SEGON

Medallons de rap amb gambes
O
Epatlla de cabrit

POSTRES

Mousse de crema catalana casolà
Sorbet
Torrans, neules i polvorons

Pa, vi, aigua i cafè
Cava

30 €IVA inclòs