

· MENÚ CAGATIÓ ·

NIT 24 de desembre de 2021

APERITIU DEGUSTACIÓ

Amanida amb formatge de cabra
Pa de coca amb brandada de bacallà
Carxofes farcides de peix i marisc
Brotxeta de llagostins amb patates xips i romesco
Mini hamburgueses d'ànec rostit amb foie i salsa de fruits vermells

SEGON A ESCOLLIR

Gambes confitades amb arròs pilaf
-ó-
Melós de vedella amb salsa Oporto

POSTRES

Torrans, neules i polvorons

Pa, vi blanc, vi negre, aigua, cava i cafè
32€ IVA inclòs

*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
– Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.
Seguint les normatives sanitàries actuals.

• MENÚ DE NADAL • MIGDIA 25 de desembre de 2021

ENTRANT A ESCOLLIR

Escudella amb galets

-ó-

Amanida de poma caramel·litzada i codony

-ó-

Pastís tebi de peix i marisc

SEGON A ESCOLLIR

Bacallà amb panses, pinyons i ou dur

-ó-

Ànec de pagès rostit

-ó-

Carn d'olla

POSTRES A ESCOLLIR

Torrans, neules i polvorons

-ó-

Braç de gitano

Pa, vi blanc, vi negre, aigua, cava i cafè

32€ IVA inclòs

*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària

– Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.

Seguint les normatives sanitàries actuals.

• MENÚ DE SANT ESTEVE • MIGDIA 26 de desembre de 2021

APERITIU DEGUSTACIÓ

Amanida de favetes i cruixent de pernil
Crep de salpicó de marisc
Cruixent de carxofes
Farcellet de carn d'olla
Escamarlans oberts amb allioli gratinat

SEGON A ESCOLLIR

Suquet de rap
-ó-
Entranya de vedella a la brasa i/o salsa de bolets
-ó-
Canelons casolans de rostit de carn

POSTRES A ESCOLLIR

Torrans, neules i polvorons
-ó-
Panacotta amb melmelada de fruits vermells

Pa, vi blanc, vi negre, aigua, cava i cafè
32€ IVA inclòs

*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
– Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.
Seguint les normatives sanitàries actuals.

• MENÚ DE FI D'ANY • NIT 31 de desembre de 2021

APERITIU DEGUSTACIÓ

Amanida amb magret d'ànec
Cruixent de poma caramel·litzada amb llonganissa
Torrada amb formatge rocafort i nous caramel·litzada
Llagostins amb fil de patata
Caneló de peix i marisc

PRIMER

Llenguado a la taronja
- Vi Blanc Pescador -

SEGON

Filet de vedella filetejat amb puré de patata i tòfona
- Vi negre Mes que paraules -

POSTRES

Pastís de xocolata crocant amb sorbet de limoncello

- Cava Miquel Pons Black Brut Nature -

Pa, aigua i cafè
Cotilló i raïm
Coca amb xocolata desfeta
68€ IVA inclòs

*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
- Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.
Seguint les normatives sanitàries actuals.

• MENÚ DE CAP D'ANY • MIGDIA 1 de gener de 2022

APERITIU DEGUSTACIÓ

Daus d'espàrrecs amb pernil ibèric
Carpaccio de bacallà amb olivada
Coca de poma i formatge
Gamba amb fil de patata
Daus de botifarra amb ratafia

SEGON A ESCOLLIR

Suquet de peix
-ó-
Escalopins de vedella amb salsa de pebre verd

POSTRES A ESCOLLIR

Torrans, neules i polvorons
O
Pinya amb crema cremada
Pa, vi blanc, vi negre, aigua i cafè
Cava
32€ IVA inclòs

*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
– Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.
Seguint les normatives sanitàries actuals.

MENÚ INFANTIL ***FESTES DE NADAL 2021 I CAP D'ANY 2022***

Entrant a escollir:

Espaguetis a la Bolonyesa

-ó-

Canelons casolans de carn

Segon a escollir:

Calamars a la romana amb patates

-ó-

Pollastre arrebossat amb patates

-ó-

Botifarra o llom a la brasa amb patates

Postres

Torrans, neules i polvorons

O

Postres de la casa

Pa, aigua ó refresc

20€ IVA inclòs

*Opció de mig menú: 10 €

*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària
– Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.
Seguint les normatives sanitàries actuals.