

FESTES DE NADAL

MENU -6 DE GENER-

PICA-PICA

CALAMARS A LA ROMANA

CALAMARES A LA ROMANA

PERNIL IBÈRIC AMB PA I TOMÀQUET

JAMON IBERICO CON PAN Y TOMATE

LLAGOSTINS AMB ENSALADILLA DE CRANC DE MAR

LANGOSTINOS CON ENSALADILLA DE CANGREJO DE MAR

CREPPE FARCIT DE BRANDADA DE BACALLÀ AMB

CREMA DE PEBROT DE PIQUILLO

CREPPE RELLENO DE BRANDADA DE BACALAO CON CREMA DE PIMIENTO ESCALIBADO

SEGONS A ESCOLLIR-SEGUNDOS A ESCOGER

LLOBARRO SALVATGE BRASEJADA AMB PATATA

CONFITADA, ALLS TENDRES I TOMÀQUET CHERRY

LUBINA SALVAJE BRASEADA CON PATATA CONFITADA, AJOS TIERNOS Y TOMATE CHERRY

Ó

ENTRECOT DE VEDELLA DE GIRONA AL GUST

ENTRECOT DE TERNERA DE GERONA AL GUSTO

POSTRE

SORBET DE MANDARINA

SORBETE DE MANDARINA

I

TORTELL DE REIS

ROSCON DE REYES

Celler/Bodega

Aigues minerals/agua minerales

Vi negre: Casa Vella d'Espiells(d.o Penedès) Juvé i Camps

Vi blanc: Ermita d'Espiells(d.o Penedès) Juvé i Camps

Cava Familia Oliveda brut

50,00€ (iva inclòs) Preu per persona/precio por persona

Menú taula completa/menú mesa completa