



DE DICIEMBRE, MENÚ DE NAVIDAD

NAVIDAD – 65€

APERITIVO

Ravioli crujiente de pato, reducción de naranja y anís estrellado [1, 7]

ENTRANTE

Escudella con galets y pilota [1, 3, 7, 9]

PRINCIPAL A ESCOGER:

/PESCADO

Lomo de merluza de pincho confitado con su pil pil con lima keffir y texturas de coles de invierno [4, 7]

/CARNE

Tarrina de cochinillo, puré de coliflor tostada, cebollita francesa y reducción de sus jugos [7, 9, 12]

POSTRE

Milhojas de chocolate, mousse de turrón con sorbete de mandarina [3, 7, 8]

VEGETARIANO – 65€

APERITIVO

Espuma de coliflor, curry y pétalo de cebolla [7]

ENTRANTE

Escudella vegetariana, sus pilotas y galets [1, 3, 7, 9]

PRINCIPAL

Gnoci parmesana, jugo de setas, citronela y trufa [1, 3, 7]

POSTRE

Milhojas de chocolate, mousse de turrón con sorbete de mandarina [3, 7, 8]

GLUTEN-FREE – 65€

APERITIVO

Espuma de coliflor, curry y pétalo de cebolla [7]

ENTRANTE

Escudella con galets y pilota [3, 7, 9]

PRINCIPAL A ESCOGER:

/PESCADO

Lomo de merluza de pincho confitado con su pil pil con lima keffir y texturas de coles de invierno [4, 7]

/CARNE

Tarrina de cochinillo, puré de coliflor tostada, cebollita francesa y reducción de sus jugos [7, 9, 12]

POSTRE

Milhojas de chocolate, mousse de turrón con sorbete de mandarina [3, 7 y 8]

INFANTIL – 35€

APERITIVO

Croqueta fluida de jamón ibérico [1, 3, 7]

ENTRANTE

Escudella con galets y pilota [1, 3, 7, 9]

PRINCIPAL

Solomillo de ternera a la brasa, parmentier de patata y demi glace de carne [7, 8, 12]

POSTRE

Coulant de chocolate con helado de vainilla [1, 3, 7]

BODEGA

Cuvée Protos D.O. Rueda
Ca N'Estruc D.O. Catalunya
Terrer de la Creu D.O. Cava
Agua, refresco y cerveza

.....
Turrones y neulas en mesa
.....

[ALÉRGENOS]

1. Cereales con gluten – 2. Crustáceos – 3. Huevos – 4. Pescado – 5. Cacahuets – 6. Soja – 7. Lácteos –
8. Frutos secos – 9. Apio – 10. Mostaza – 11. Granos de sésamo – 12. Sulfitos – 13. Moluscos – 14. Altramuces