MENÚ DE SANT ESTEVE

SANT ESTEVE

60 €

APERITIU
Vieira rostida amb puré
de coliflor torrada [7,13]

ENTRANT
Caneló de carn d'olla amb beixamel
trufada i suc de vedella [1,7,12]

PRINCIPAL A ESCOLLIR
/ PEIX
Llobarro a la brasa, trinxat
de la Cerdanya i mussolina d'all [3,4]

/ CARN
Pollastre Pota Blava farcit
a la catalana, puré de topinambur
i escalunyes confitades [3,7,8,12]

POSTRES
Textures de torró [3,7,8]

SENSE GLUTEN

60 €

APERITIU
Vieira rostida amb puré
de coliflor trufat [7,13]

ENTRANT
Caneló de carn d'olla sense gluten
amb beixamel trufada i suc de vedella [7,12]

PRINCIPAL A ESCOLLIR
/ PEIX
Llobarro a la brasa, trinxat de la
Cerdanya i mussolina d'all [3,4]

/ CARN
Pollastre Pota Blava farcit
a la catalana, puré de topinambur
i escalunyes confitades [3,7,8,12]

POSTRES
Textures de torró [3,7,8]

VEGETARIÀ

60 €

APERITIU
Bomba de formatge Comté
amb gel de figues [3,7]

ENTRANT
Caneló de bolets amb beixamel
i espinacs saltats [1,7]

PRINCIPAL
Menestra de verdures, all negre
i consomé de bolets [3]

POSTRES
Textures de torró [3,7,8]

INFANTIL

35 €

APERITIU
Croqueta fluida de pernil ibèric [1,3,7]

ENTRANT
Escudella amb galets i pilota [1,3,7,9]

PRINCIPAL
Filet de vedella a la brasa, *parmentier*
de patata i *demi-glace* de carn [7,8,12]

POSTRES
Coulant de xocolata amb gelat
de vainilla [1,3,7]

CELLER

La Charla Verdejo (D.O. Rueda)

Luis Cañas Crianza (D.O. Ca. Rioja)

Familia Oliveda Brut (D.O. Cava)

Aigua, refrescos i cervesa

[AL·LÈRGENS]

1. Cereals amb gluten
2. Crustacis
3. Ous
4. Peix
5. Cacauets
6. Soja
7. Làctics
8. Fruits de closca
9. Api
10. Mostassa
11. Grans de sèsam
12. Sulfits
13. Mol·luscs
14. Altramussos