

SANT ESTEVE

ELS REBREM AMB

Wonton cruixent de pollastre, xiitake, verduretes i salsa d'ostres
Oliva gordal farcida de formatge curat d'ovella

PER A COMPARTIR

Els nostres canelons de Sant Esteve

Amanida de tomàquet de temporada, ventresca i ceba tendra

PLAT PRINCIPAL

Confit d'ànec amb brunoise de pera i salsa ratafia

o

Turbot a la planxa amb patata al forn i tomàquets cherry confitats a la farigola

LES POSTRES

Les postres de Nadal

Broquetes de fruites

Neules i torrons

CELLER

Aigües minerals, refrescos, cerveses, vins amb D.O., cafès i infusions

* Per a grups de menys de 30 persones consulteu suplement de lloguer de Sala

85€ per persona
10 % IVA inclós



CAP D'ANY

ELS REBREM AMB

Wonton cruixent de pollastre, xiitake, verduretes i salsa d'ostres
Oliva gordal farcida de formatge curat d'ovella

PER A COMPARTIR

Encenalls de pernil ibèric amb pa de coca

Croqueta de pop

Caneló de melós ibèric, albergínia a la flama i formatge de cabra

Amanida amb salmó fumat, taronja, edamame i tomàquets cherry amb vinagreta de festucs

PLAT PRINCIPAL

Melós de vedella farcit de foie sobre parmentier de patata i salsa de fruits vermells a l'alfàbrega

o

Rap a baixa temperatura farcit de bolets sobre parmentier de moniato i salsa d'atmetlles

LES POSTRES

Les postres de Nadal

Broquetes de fruites

Neules i torrons

CELLER

Aigües minerals, refrescos, cerveses, vins amb D.O., cafès i infusions

150€ per persona
10 % IVA inclós