

MENU DE CAP D'ANY 2019



SNACKS CENTRALS DE BENVINGUDA

**Encenalls de pernil ibèric
Cistelleta de foie i poma
Cullera de tartar de pop i mango
Salmó fumat amb cruixent de romaní.**

DEGUSTACIONS

Textures d'ànec (roast, ravioli, i foie)

Filet de vedella a la brasa, patata dauphinoise i salsa de romaní

Rap, escamarlà i bisque de marisc

Tronc de San Silvestre, gelat de Xixona i crema de vainilla

Neules i turrons / Neulas y turrones.

Vins : Blanc Mozares Verdejo, DO Rueda ; Negre Luis Cañas DO Rioja

Cava : Codorniu Brut Nature.

Cafés i infusions / Café e infusiones.

Carro de licors

Raïm de la sort

Cotilló

Ball i barra lliure fins les 4 de la matinada

Resopó de xocolata amb xurros

Preu per comensal – 100 € (IVA INCLÔS)

Infantil – 50€ - Consultar menú (Fins a 12 anys).

MENU DE NADAL 2019

25 DE DESEMBRE

APERITIUS CENTRALS DE BENVINGUDA

Encenalls de pernil ibèric

Cullereta d'espuma de llenties i foie

Llagostins a la mel amb soja

Croquetes de txangurro amb salsa de pebrots

Bimbo de pato, gorgonzola e figues

PRIMER PLAT

Escudella de la iaia amb galets de Nadal

Carn d'olla de la caçola

Vedella, Peus de porc, pollastre, butifarra blanca i negra i pilota amb les seves verdures.

SEGON PLAT A TRIAR

Rodó de capó de Nadal rostit tradicional

Prunes i pinyons; salsa del seu suc

Filet de vedella a la brasa

Pebrots del piquillo, cebetes confitades i reducció de vi negre

Turbot rostit

Amb bacò i verdures confitades

POSTRE

Milfulls de crema i maduixots, nata i xocolata calenta.

Sorbet de llimona i mandarina amb sopa de gerds

Neules i turrons

Vins : Blanc Clot dels Homs, DO Penedès ; Ramon Bilbao DO Rioja

Cava : Gran Amat Reserva Brut Nature

Cerveces, refrescs.

Cafés i infusions

PVP - 60 € (10% IVA INCLÒS)

SOPAR DE "NOCHE BUENA" 2019

24 DE DESEMBRE

APERITIUS CENTRALS DE BENVINGUDA

Encenalls de pernil ibèric

Cullereta d'espuma de llenties i foie

Llagostins a la mel amb soja

Croquetes de txangurro amb salsa de pebrotets

Bimbo de pato, gorgonzola e higos

PRIMER PLAT A TRIAR

Canelons de la iaia, amb tòfona i parmesà

Amanida d'advocat, mango i llagostins amb vinagreta de poma

Cassé d'alberginia i alfàbrega amb escamarlans i fulles verdes

SEGON PLAT A TRIAR

½ Espatlla de xai al forn

Patates a "lo pobre" i el seu suc.

Filet de vedella a la brasa

Pebrots del piquillo, cebetes confitades i reducció de vi negre

Suquet de rap

Escamarlans, cloïses i patates

POSTRE A TRIAR

Pastis de xocolata i avellana amb gelat de Xixona

Sorbet de llimona i mandarina amb sopa de gerds

Neules i turrons

Vins : Blanc Clot dels Homs DO Penedès ; Negre Ramón Bilbao DO Rioja

Cava : Gran Amat Brut Nature

Cerveces, refrescs, sucs i vermouths

Cafés i infusions

PVP - 58 € (10% IVA INCLÒS)

DINAR SANT ESTEVE

26 DE DESEMBRE

APERITIUS CENTRALS DE BENVINGUDA

Encenalls de pernil ibèric

Cullereta d'espuma de llenties i foie

Llagostins a la mel amb soja

Croquetes de txangurro amb salsa de pebrotets

Bimbo de pato, gorgonzola e higos

PRIMER PLAT A TRIAR

Canelons de la iaia, amb tòfona i parmesà

Amanida d'advocat, mango i llagostins amb vinagreta de poma

Cassé d'alberginia i alfàbrega amb escamarlans i fulles verdes

SEGON PLAT A TRIAR

½ Espatlla de xai al forn

Patates a "lo pobre" i el seu suc.

Filet de vedella a la brasa

Pebrots del piquillo, cebetes confitades i reducció de vi negre

Suquet de rap

Escamarlans, cloïses i patates

POSTRE A TRIAR

Pastis de xocolata i avellana amb gelat de Xixona

Sorbet de llimona I mandarina amb sopa de gerds

Neules i turrons

Vins : Blanc Clot dels Homs DO Penedès ; Negre Ramón Bilbao DO Rioja

Cava : Gran Amat Brut Nature

Cerveces, refrescs, suc i vermouths

Cafés i infusions

PVP - 58 € (10% IVA INCLÒS)