



MENÚS NADAL 22



DIA DE **NADAL**

ENTRANTS

Canapès de Nadal
Säm de bou de mar
Tàrtar de gambes i ceps
Foie de rap i encurtits

PRIMER PLAT

Escudella
Clàssica de Nadal

SEGON PLAT

A ESCOLLIR

Pollastre de pagès, rostit a la catalana amb escamarlans
Entrecot a la planxa, ceps en textures
Rap en suquet amb cloïsses
Turbot a la *mantequilla* negra, parmentier a la llimona

POSTRE

A ESCOLLIR

Mandarina, amb crema cremada
Pastis tebi de torro amb gelat d'avellanes
Tatin de pinya amb crema de fava tonka

CELLER

Juvé & Lamps

Aigua mineral, pa i cafè
Torrans i neules

58 €

Iva inclòs

aire
restaurant

SANT ESTEVE

ENTRANTS

Crema de galeres
amb galeres i bunyols de llagostins

PRIMER PLAT

Canelons de Sant Esteve
tradicionals amb bolets

SEGON PLAT

A ESCOLLIR

Pollastre de pagès, rostit a la catalana amb escamarlans

Entrecot a la planxa, ceps en textures

Rap en suquet amb cloïsses

Turbot a la *mantequilla* negra, parmentier a la llimona

POSTRE

A ESCOLLIR

Mandarina, amb crema cremada

Pastis tebi de torro amb gelat d'avellanes

Tatin de pinya amb crema de fava tonka

CELLER

Juvé & Camps

Aigua mineral, pa i cafè

58 €

Iva inclòs

aire
restaurant

CAP D'ANY 22

APERITIU

Bou de mar
alvocat, kimchi, i llima

ENTRANT

Tàrtar d'escamarlà
amb ceba, miso i suc dels seus caps

PRIMER PLAT

Ceps confitats
amb crema de foie, rovell d'ou curat
i tòfona d'hivern

SEGÓN PLAT

Espatlla de Xai
desossada amb el seu suc i miniverdures
d'hivern

POSTRES

Coco helado, pinya i curri

CELLER

Juvé & Camps

78 €

Iva inclòs

Aigua mineral, pa i cafè
Raïm de la sort

aire
restaurant

ANY NOU

ENTRANTS

Crema de carbassa rostida
Llagostins i oli d'avellanes

PRIMER PLAT

Ravioli de bolets
amb beixamel de tòfona

SEGON PLAT

A ESCOLLIR

Pollastre de pagès, rostit a la catalana amb escamarlans

Entrecot a la planxa, ceps en textures

Rap en suquet amb cloïsses

Turbot a la *mantequilla* negra, parmentier a la llimona

POSTRE

A ESCOLLIR

Mandarina, amb crema cremada i fruites del bosc

Pastis tebi de torro amb gelat d'avellanes

Tatin de pinya amb crema de fava tonka

CELLER

Juvé & Camps

Aigua mineral, pa i cafè

55 €

Iva inclòs

aire
restaurant

DI A D E REIS

PRIMER PLAT

A ESCOLLIR

Caneló de pollastre

Rostit i trufat, beixamel de ceps

Amanida d'escarola

Amb ventresca de tonyina, magranes
i mongetes ganxet

SEGON PLAT

A ESCOLLIR

Pollastre de pagès, rostit a la catalana amb escamarlans

Entrecot a la planxa, ceps en textures

Rap en suquet amb cloïsses

Turbot a la *mantequilla* negra, parmentier a la llimona

POSTRE

A ESCOLLIR

Mandarina, amb crema cremada

Pastis tebi de torro amb gelat d'avellanes

Tatin de pinya amb crema de fava tonka

CELLER

Juvé & Lamps

Aigua mineral, pa, cafè i tortell de reis

48 €

Iva inclòs

aire
restaurant

MENÚ INFANTIL

VÀLID PER A TOTS ELS FESTIUS

PRIMER PLAT

A ESCOLLIR

Canelons classics de carn

o

Rigatoni amb tomàquet i orenga

SEGON PLAT

A ESCOLLIR

Escalopa de pollastre milanesa

o

Cuixa de xai a la planxa

POSTRE

A ESCOLLIR

Gelat de vainilla

o

Plàtan amb xocolata

Aigua mineral o Refresc i pa

23 €

Cap d'any : 33 €

aire
restaurant