

# NADAL 2024

## MENÚ PER COMPARTIR



*Aperitiu de benvinguda*

### **Per compartir:**

Torrada amb pernil de gla  
Roll de salmó amb formatge cremós i mel  
Piquillo farcit d'ensaladilla casolana  
Patates amb la clàssica salsa brava  
Gamba llagostinera amb maionesa de soia  
Caneló del rostit amb salsa de ceps

### **Segon a triar:**

Broqueta de vedella de Girona amb patata a la  
forquilla i pebrots del padró  
o  
Bacallà a la mel del castell de Penyafort amb  
fons d'espínacs  
o  
Costellam ibèric cuinat a baixa temperatura amb  
pinya



### **Postres a triar:**

Coulant de xocolata amb el seu gelat  
o  
Sorbet de llimona al cava

*Pa artesanal del Forn R.Esplugas,  
aigües minerals i Vi del Penedès  
Cafè o infusions*

**36 €uros + IVA**

## MENÚ PER GAUDIR



*Aperitiu de benvinguda*

### **Per compartir:**

Pernil de gla amb pa de coca  
Llauna d'encurtits amb escabetx de vermut de Reus  
Ensaladilla feta a casa amb ventresca de tonyina  
Gamba de Vilanova de tercera tria saltejada  
Assortiment de croquetes: cabrales, calamar a la seva  
tinta i del rostit  
Ravioli de pollastre de corral i beixamel de ceps



### **Segon a triar:**

Filet de vedella de Girona amb salsa de  
cafè París  
o  
Turbot a la planxa amb wok de verdures i  
crema de celerí  
o  
Bombó d'ànec amb salsa ratafia i moniato

### **Postres a triar:**

El nostre tiramisú de cafè  
o  
Maracujà, iogurt i menta

*Pa artesanal del Forn R.Esplugas,  
aigües minerals, Vins i caves del Penedès  
Cafè o infusions*

**42 €uros + IVA**



*Treballem amb productes de proximitat i de temporada, si vostè és al·lèrgic o intolerant a algun aliment, preguem  
consulti al personal pels processos d'elaboració dels diferents plats.*