



MENÚ NAVIDAD / MENU NADAL



APERITIVO – APERITIU

Jamón ibérico con pan de coca y tomate de colgar
Pernil ibèric amb pa de coca i tomàquet de penjar

Tartar de trucha marinada con hinojo encurtido y cítricos de levante
Tàrtar de truita marinada amb fonoll adobat i cítrics de llevant

Chupito de calabaza asada con cremoso de queso de la Garrotxa con sus pipas caramelizadas
Xarrup de carbassa rostida amb cremós de formatge de la Garrotxa amb les seves pipes caramel·litzades

Croqueta de carn d'olla con alioli de azafrán y crujiente de col kale
Croqueta de carn d'olla amb allioli de safrà i cruixent de col kale



ENTRANTE – ENTRANT

Caldo de escudella con galets y pilota
Brou d'escudella amb galets i pilota

PLATO PRINCIPAL – PLAT PRINCIPAL

Lingote crujiente de cordero a baja temperatura con puré de castaña y reducción de Ratafia
Lingot cruixent de xai a baixa temperatura amb puré de castanya i reducció de Ratafia

Colita de rape asada velouté de almendra tostada y brócoli laqueado
Cueta de rap rostida velouté d'ametlla torrada i bròquil lacat

POSTRES

Tronco de navidad con avellana y mousse de chocolate
Tronc de nadal amb avellana i mousse de xocolata
y

Surtido de dulces navideños
Assortiment de dolços nadalencs

BODEGA

Selección de Vino Blanco

Selección de Vino Tinto

Cava Grivá

Aguas minerales, Cervezas, refrescos y café

43,00 €
por persona / per persona

iva incluido