



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*

Croquetas de carn d'olla
Croquetes de carn d'olla

Ferrero de foie con crosta de almendra tostada cremoso de
membrillo
Ferrer de foie amb crosta d'ametlla torrada cremós de codony

Ostra con espuma de eneldo y manzana ácida y caviar de lima
Ostra amb escuma d'anet i poma àcida i caviar de llima

ENTRANTE – ENTRANT

Canelón de pato confitado con manzana caramelizada, bechamel de tomillo infusionado y reducción de Pedro Ximenez
Caneló d'ànec confitat amb poma caramel·litzada, beixamel de farigola infusionada i reducció de Pedro Ximenez

PLATO PRINCIPAL – PLAT PRINCIPAL

Lenguado relleno de muselina de langostino y espinaca, espárragos trigueros y salsa de cava
Llenguado farcit de mussolina de llagostí i espinac, espàrrecs de marge i salsa de cava

O
Cochinillo en dos cocciones, nidos de packchoy especiado y confitura de lima
Garrí en dues coccions, nius de packchoy especiat i confitura de llima

POSTRES

Media luna de turrón con cremoso de praliné y glaseado de chocolate con leche
*Mitja lluna de torró amb cremós de praliné i glacejat de xocolata amb llet
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

49,00 €
por persona / per persona

iva incluido