

## · MENÚ CAGATIÓ ·

### NIT 24 de desembre de 2022

#### APERITIU DEGUSTACIÓ

Amanida amb encenalls de pernil  
Carpaccio de bacallà amb melmelada de tomàquet i olivada  
Musclos marinera  
Sèpia adobada a l'andalusa  
Lingot d'ànec i porc

#### SEGON A ESCOLLIR

Bacallà amb panses i mel  
-ó-  
Escalopins de vedella amb salsa Oporto

#### POSTRES

Torrans, neules i polvorons

Pa, vi blanc, vi negre, aigua, cava i cafè  
35€ IVA inclòs

\*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària  
– Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.  
Seguint les normatives sanitàries actuals.

## • MENÚ DE NADAL • MIGDIA 25 de desembre de 2022

### ENTRANT A ESCOLLIR

Escudella amb galets

-ó-

Amanida amb nous caramel·litzades, endívies i salsa rocafort

-ó-

Rotllet cruixent de peix i marisc

### SEGON A ESCOLLIR

Gambes i musclos amb salsa whisky

-ó-

Pollastre de pagès rostit

-ó-

Carn d'olla

### POSTRES A ESCOLLIR

Torrans, neules i polvorons

-ó-

Tronquet de Nadal

Pa, vi blanc, vi negre, aigua, cava i cafè

35€ IVA inclòs

\*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària

– Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.

Seguint les normatives sanitàries actuals.

## • MENÚ DE SANT ESTEVE • MIGDIA 26 de desembre de 2022

### APERITIU DEGUSTACIÓ

Amanida de rúcula, poma caramel·litzada i formatge fresc  
Vol-au-vent de brandada de bacallà amb mel  
Cruixent de carxofes  
Farcellet de col amb carn d'olla  
Bomba de pop

### SEGON A ESCOLLIR

Sarsuela

-ó-

Melós de vedella

-ó-

Canelons casolans de rostit de carn

### POSTRES A ESCOLLIR

Torrans, neules i polvorons

-ó-

Crep de crema

Pa, vi blanc, vi negre, aigua, cava i cafè  
35€ IVA inclòs

\*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària  
– Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.  
Seguint les normatives sanitàries actuals.

## • MENÚ DE FI D'ANY • NIT 31 de desembre de 2022

### APERITIU DEGUSTACIÓ

Crema de marisc  
Còctel de gambes  
Torrada amb formatge brie, pinya i nous caramel·litzades  
Llagostins al whisky  
Carxofes farcides de brandada de bacallà

### PRIMER

Llenguado amb salsa d' ametlles  
- Vi Blanc -

### SEGON

Filet de vedella amb puré de patata i tòfona  
- Vi negre -

### POSTRES

Mousse de torro amb tulipa  
- Cava Miquel Pons Black Brut Nature -

Pa, aigua i cafè  
Cotilló i raïm  
Coca amb xocolata desfeta  
70€ IVA inclòs

\*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària  
– Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.  
Seguint les normatives sanitàries actuals.

## • MENÚ DE CAP D'ANY • MIGDIA 1 de gener de 2023 •

### APERITIU DEGUSTACIÓ

Amanida amb rosbeef i vinagreta de mostassa  
Crep de marisc  
Coca de poma i llonganissa  
Bunyols de rostit  
Carxofes farcides de brandada de bacallà

### SEGON A ESCOLLIR

Suquet de peix  
-ó-  
Cabrit arrebossat

### POSTRES A ESCOLLIR

Panacotta de fruits vermells  
O  
Carpaccio de pinya amb sorbet de mandarina

Pa, vi blanc, vi negre, aigua i cafè  
Cava  
35€ IVA inclòs

\*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària  
– Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.  
Seguint les normatives sanitàries actuals.

## ***MENÚ INFANTIL*** ***FESTES DE NADAL 2022 I CAP D'ANY 2023***

### ***Entrant a escollir:***

Espaguetis a la Bolonyesa

-ó-

Canelons casolans de carn

### ***Segon a escollir:***

Calamars a la romana amb patates

-ó-

Pollastre arrebossat amb patates

-ó-

Botifarra o llom a la brasa amb patates

### ***Postres***

Torrans, neules i polvorons

O

Postres de la casa

Pa, aigua ó refresc

20€ IVA inclòs

\*Opció de mig menú: 10 €

\*Tots els Menús es poden adaptar a qualsevol al·lèrgia o intolerància alimentària  
– Gluten, lactosa o adaptació vegetariana/vegana -.  
Seguint les normatives sanitàries actuals.