

## ENTRANTS

### \*ENTRANTS VARIATS 4 UNIT = 8'00€ / 8 UNIT = 15'00€

- TEMPURA DE VERDURES AMB SALSA ROMESCO
- MINI BROQUETA DE VERDURES A LA BRASA
- MINI NACHO DE CARBASSO , ALBERGINIA I PEBROTS AL FORN
- XARRUP DE CREMA DE PATATA AMB POP GALLEC A LA BRASA
- MINI BROQUETA DE DATILS AMB BECON
- CULLERETA CRUIXENT DE LLAMANTOL I MARISC
- MINI ROTLLET DE VERDURES
- MOSSET DE PATATA AL FORN, OU DE CODORNIU I XISTORRA

### \*CANAPES VARIATS 6 UNIT = 12'00€ / 12 UNIT = 22'00€

- RULO DE SALMO FUMAT AMB CREMA DE FORMATGE I CIBULET
- CANAPE DE MOUSSE D'OCA AMB FORMATGE DE CABRA, CODONY I NOU
- RULO DE BONITOL I SURIMI
- CANAPE DE HUEVAS DE LUMPO I HUEVAS D'ARENGADA
- CANAPE DE CREMA DE SOBRASADA IBERICA AMB FORMATGE MANXEC
- CANAPE DE PATE DE SALMO AMB LLAGOSTI FLAMBEJAT

### \*MINI CROQUETES 8 UNIT = 5'60€ / 16 UNIT = 9'60€

### \*CROQUETES = 1'00€ / UNIT

- DE POLLASTRE , DE PERNIL IBERIC , DE CARN D'OLLA, DE BACALLA, DE BOLETS O ESPINACS

### \*TRUITES ( 2 KG ) = 14'00€ / UNIT

- DE CARBASSO , D' ESPINACS , DE PATATA I CEBA O DE CARXOFES

## AMANIDES

### \*CABDELLS AMB LLAGOSTI CUIT I SALMO FUMAT = 7'50€ / RACIO

### \*D' ESCAROLA, MAGRANA , GORGONZOLA I NOUS = 7'50€ / RACIO

### \*COCTEL DE GAMBES = 7'50€ / RACIO

### \*ESQUEIXADA DE BACALLA = 7'50€ / RACIO

### \*XATONADA AMB SALSA ROMESCO = 7'50€ / RACIO

### \*AMANIDA TEBIA AMB BROTS D'ESPINACS I FRUITS SECS = 6'50€ / RACIO

### MINIM 2 RACIONS DE TOTES LES AMANIDES

## PRIMERS PLATS

### \*SOPA DE GALETES AMB PILOTES = 7'50€ / RACIO

### \*CARN D' OLLA = 10'00€ / RACIO

### \*CREMA DE VICHYSOISE O DE CASTANYES I MONIATO = 6'00€ / RACIO

### \*CANELONS DE L'AVIA DE CARN , PEIX I MARISC O DE BOLETS = 2'00 / UNIT

### \*PASTIS DE VERDURES (MINIM 4 RACIONS) = 6'00€ / RACIO

### \*VIEIRA GRATINADA EN LA SEBA CLOSCA = 6'50€ / RACIO

### \*ALBERGIIA FARCIDA = 6'50€ / RACIO

### MINIM 2 RACIONS DE TOTS ELS PLATS

## SEGONS PLATS

### \*GALTA O GARRO DE PORC AL PEDRO XIMENEZ = 8'00€ / RACIO

### \*GARRINET IBERIC = 140'00€ / UNIT - 80'00€ / MIG - 60'00€ / 1QUART

### \*CUIXA DE PORC AL FORN AMB SALSA DE POMA = 12'00€ / RACIO

### \*LLOM AMS SALSA DE PRUNES 10'00€ / RACIO

### \*ESPATLLA DE XAI ROSTIDA A L'AST + PATATES (1'4 KG XAI DEL PAIS)

### 35'00€ / PEÇA

### \*ESPATLLA DE XAI AL FORN AMB GUARNICIO (XAI DEL PAIS)

### 45'00€ / PEÇA

### \*CUIXA DE XAI ROSTIDA A L'AST + PATATES CALIU (2 KG)

### 50'00€ / PEÇA

### \*CUIXA DE XAI AL FORN AMB GUARNICIO (XAI DEL PAIS) = 60'00€ / PEÇA

### \*FRICANDO AMB LLANEGUES , FREDOLICS I MUXARNONS = 12'00€ / RACIO

### \*ROSS BEEF (MINIM 4 RACIONS) = 12'50€ / RACIO

### \*VADELLA AMB BOLETS = 12'50€ / RACIO

### \*CUIXA DE CABRIT ROSTIDA A L'AST (CABRIT DEL PAIS) = 35'00€ / PEÇA

### \*CUIXA DE CABRIT AL FORN AMB GUARNICIO = 45'00€ / PEÇA

### \*ESPATLLA DE CABRIT AL FORN AMB GUARNICIO = 40'00€ / PEÇA

### \*ESPATLLA DE CABRIT ROSTIDA A L'AST (CABRIT DEL PAIS) = 30'00€ PEÇA

### \*CABRIT SENCER ROSTIT A L'AST = 180'00€ / PEÇA

### \*1/2 CABRIT ROSTIT A L'AST = 100'00€ / PEÇA

### \*1/4 CABRIT ROSTIT A L'AST = 60'00€ / PEÇA

### \*RODO DE VADELLA ROSTIT A L'AST (SENCER DE 2-2KG) = 70'00€ / PEÇA

### \*SALSA DE POMA (1 POT DE 0'500 GR) = 3'50€ / POT

### \*SALSA ROMESCO (1 POT DE 0'500 GR) = 4'80€ / POT

### MINIM 2 RACIONS DE TOTS ELS PLATS

## AUS

### \*PAVA DE PAGES AMB SUC , PRUNES , PINYONS ,

### PANSES IORELLANES

= 12'00€ / RACIO

### \*PAVA DE PAGES FARCIDA (4-5 KG)

= 140'00€ / PEÇA

### \*POLLASTRE DE PAGES ROSTIT A L'AST (4-6 KG)

= 80'00€ / PEÇA

### \*POLLASTRE DE PAGES FARCIT (4-5 KG)

= 120'00€ / PEÇA

### \*POLLASTRE DE CORRAL GRAN ROSTIT A L'AST (2-3KG) = 35'00€ / PEÇA

### \*POLLASTRE DE CORRAL FARCIT GRAN

= 70'00€ / PEÇA

### \*ANEC DE CAMP AMB PERASO AMB BOLETS

= 60'00€ / PEÇA

### \*MAGRET D' ANEC AMB POMA CAMEL.LITZADA

= 18'00€ / RACIO

### \*CONFIT D' ANEC AMB PRUNES , PINYONS I ORELLANES = 12'00€ / RACIO

### \*RODONS DE POLLASTRE FARCITS

= 40'00€ / PEÇA

### · PRUNES I PINYONS

### · PINYA I PERNIL

### · OU DUR I OLIVES

### · DOLÇ I FORMATGE

### \*RODO DE GALL D' INDI AMB CREMA DE FRUITS SECS = 10'00€ / RACIO

### \*POLLASTRE DE PAGES AMB ESCAMARLANS

= 22'00€ / RACIO

### MINIM 2 RACIONS DE TOTS ELS PLATS

## PEIXOS

### \*CALAMARS FARCITS DE NADAL

= 18'00€ / RACIO

### \*BACALLA AMB PANSES I PINYONS O A LA LLAUNA

= 18'00€ / RACIO

### \*LLUÇ 2 SALSES AMB LLAGOSTINS I ESPARRECS

= 18'00€ / RACIO

### \*SARSUELA

= 22'00€ / RACIO

### \*CUA DE RAP A LA MARINERA AMB GAMES I CLOÏSSES = 20'00€ / RACIO

### \*LLAMANTOL AL FORN

= PREU S/M

### MINIM 2 RACIONS DE TOTS ELS PLATS

## MENUS DE NADAL

### MENU 1 – 30€

#### ENTRANTS ( 4 UNIT )

- MINI CROQUETES CARN D'OLLA (3 UNIT)
- BROQUETA DE VERDURA A LA BRASA
- XARRUP DE CREMA DE PATATA AMB POP A LA BRASA
- TEMPURA DE VERDURES AMB SALSA ROMESCO

#### PRIMER PLAT

- AMANIDA D' ESCAROLA , GORGONZOLA , MAGRANA I NOUS AMB VINA-GRETA DE

#### FRUITS VERMELLS

#### SEGON PLAT

- VADELLA AMB SUC TRADICIONAL I ROVELLONS DEL TEMPS

#### POSTRE

- IOGURT AMB NOUS , RAÏM I MAGRANA

### MENU 2 – 45€

#### ENTRANTS ( 4 UNIT )

- XARRUP DE CREMA DE PATATA AMB POP A LA BRASA
- CULLERETA CRUIXENT AMB LLAMANTOL I MARISC
- MINI BROQUETA DE VERDURES A LA BRASA
- MINI NACHO DE CARBASSO , ALBERGINIA I PEBROTS AL FORN

#### PRIMER PLAT ( A ESCOLLIR )

- XATONADA AMB SALSA ROMESCO
- SOPA DE GALETES AMB PILOTES

#### SEGON PLAT ( A ESCOLLIR )

- ESPATLLA DE CABRIT AL FORN PATATES CALIU
- LLUÇ 2 SALSES AMB LLAGOSTINS I ESPARRECS

#### POSTRE

- MASCARPONE A L'AMARETO AMB MADUIXES I CIRERES

### MENU VEGA – 25€

#### ENTRANTS ( 3 UNIT )

- MINI BROQUETA DE VERDURES A LA BRASA
- MINI NACHO DE CARBASSO , ALBERGINIA I PEBROTS AL FORN
- TEMPURA DE VERDURES AMB SALSA ROMESCO

#### PRIMER PLAT

- CREMA DE CASTANYES I MONIATO

#### SEGON PLAT

- LASSANYA DE VERDURES

#### POSTRE

- MOUSSE DE XOCOLATA VEGA

### \* OBERTS , AMB PREVIA RESERVA I NOMES RECOLLIDA D' ENCARRECS ELS DIES :

25 DE DECEMBRE DE 12:00 H - 14:00 H

26 DE DECEMBRE DE 12:00 H - 14:00 H

1 DE GENER DE 12:00 H - 14:00 H

\* 6 DE GENER , OBERT COM UN FESTIU NORMAL DE :  
11:00 H - 16:00 H