



MENÚ DE FIESTAS 2016

DETALLE DEL CHEF

Canelón de calabacín relleno de pollo de corral

Pimiento relleno de brandada de bacalao

ENTRANTES A ESCOGER

Crema de marisco con gambas

Sopa de "escudella" con "Galets" de navidad

Canelones según la tradición con virutas de Foie y parmesano

Ensalada de langostinos ,gulas ,rosa de salmón ahumado con vieras en su jugo

Timbal de piña con mango, papaya y langostinos acompañado de aceite de caviar

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Espaldita de cabrito al horno con patatas panadera y tomate provenzal

Solomillo de ternera con salsa de trufas con "timbal" de patata al graten

"Suquet" de rape con gambas y almejas del "ciutat del Prat"

Timbal de Dorada con almejas , gambas y salsa marinera

Nuestras cigalas gigantes de Escocia "00"

POSTRES

Tronco de navidad (25 Diciembre)

Crema catalana (26 de Diciembre)

Esfera de año nuevo (1 de Enero)

Roscón de Reyes (6 de Enero)

Turrones, neules, y mazapanes

BODEGA

Aguas minerales , refrescos y cervezas

Vino blanco castellroig so xarel.lo (D.O. Penedés)

Vino tinto 3 Fincas garnacha , merlot , samsó ,syrah , tempranillo, y cabernet sauvignon (D.O Empordá)

Cava Mas Tinell Brut Real macabeo ,xarel.lo y perellada (D.O. Penedés)

Cafés e infusiones

50 € POR PERSONA / IVA INCLUIDO

MENÚ PARA EL DÍA 25, 26 DE DICIEMBRE 2016 Y 1,6 DE ENERO 2017

PARA CONFIRMAR LA RESERVA SE HA DE EFECTUAR UN DEPOSITO DEL 25%

10 DIAS ANTES DEBERAN FACILITAR LA CANTIDAD DE ENTRANTES Y PLATO PRINCIPAL QUE DESEEN