

MENÚ NADAL 2017

MENÚ

Foie a la sal amb tapenade de codony
**

Sopa de galets amb broqueta de pelota trufada
**

Suprema de turbot con patates panadera i romesco

**

filet de vedella amb ceps i xips de boniato
**

Tarta fina de poma i gelat de turró
**

Cafés licors turrons i neules

Celler

Blanc D.O. Rueda Verdejo Legaris
Negre D.O. Costers del segre Raimat Clamor
Cava Brut Nature Cavas Hill
Aigues minerals

Preu 60 € (iva inclós)

MENÚ S. ESTEVE 2017

Aperitius pel mig de la taula)

(1 Plat per cada 3 Pax

Pernil Ibèric

Pa de coca amb tomàquet

Calamars a la romana

Pop a la gallega

Calçots arrebossats

Broquetes de llagostins amb romesco

Salmó fumat

Croquetes de carn d'olla

**

2on plat a escollir al moment

Morro de bacallà amb sanfaineta i llagostins

O

Espatlla de cabrit al forn amb llit de patates
panadera

*

Pastisset de crema catalana

*

Cafes i licors petit fours

CELLER

D.O Penedés Blanc Terranostra

D.O costers del segre negre Terranova

Cava Hill brut nature

Aguas minerales

PRECIO : 48 € (IVA incluido)