

ÀPATS DE NADAL 2024

DINAR DE NADAL I SANT ESTEVE

PER COMPARTIR...

PERNIL IBÈRIC AMB COCA DE MONTSERRAT
GAMBES A LA PLANXA
CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT
BOMBÓ DE FÔIE

ENTRANT A ESCOLLIR...

ESCUDELLA AMB PILOTA I GALETS
CANELONS A L'ESTIL TRADICIONAL

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR...

RODÓ DE POLLASTRE A LA CATALANA AMB PANSES I PINYONS
ESPATLLA DE XAI AMB LA SEVA SALSA DE COCCIÓ
SUPREMA DE LLUÇ AMB SALSA VERDA, CLOÏSSES I PIPARRES

POSTRE

CARDENAL DE LA CIUTAT
COULANT DE XOCOLATA AMB GELAT

CELLER

AIGUA
VI
CAVA

CAFÉS I TURRONS

48€ IVA INCLÒS

CAP D'ANY 2024

PER COMENÇAR...

TARTAR DE TOMÀQUETS, ALVOCAT, GAMBETA VERMELLA I CAVIAR D'OLI
CROQUETA XXL DE PERNIL IBÈRIC
DAU DE BACALLÀ CONFITAT AMB PINYONS I EMULSIÓ DE PIQUILLOS
TRAMPANTOJO DE PATATA D'OLOT
BOMBÓ DE FÔIE AMB AMETLLA CAMEL·LITZADA
CANELÓ DE PULARDA AMB BEIXAMEL DE CEPS I TRUFA I CRUIXENT DE PARMESÀ

SEGON A ESCOLLIR...

TARRINA DE XAI AMB PARMENTIER DE PASTANAGA I DEMIGLACE DE VI RANCI
POTA DE POP AMB PARMENTIER FUMADA I EMULSIÓ DE KIMCHI

POSTRE

PASTÍS DE FORMATGE AMB TEXTURES DE FRUITS DEL BOSC I PIPES D'OR GROC

CELLER

AIGUA
VI
CAVA

CAFÉ I TURRONS

RAÏM I COTILLÓ

70€ IVA INCLÒS

CAP D'ANY 2024 VEGÀ

PER COMENÇAR...

TARTAR DE TOMÀQUET, ALVOCAT I CRUIXENT DE CAPARRES
CROQUETA XXL DE BOLETS
DAUS DE FALSA TONYINA AMB EMULSIÓ DE WASABI I SÈSAM
LA PATATA D'OLOT VEGANA
CANELÓ DE BOLONYESA AMB BEIXAMEL DE CURRI I COCO

PLAT PRINCIPAL

PORROS CUITS A BAIXA TEMPERATURA AMB PARMENTIER D'ALBERGÍNIA FUMADA
I PULLED BEEF VEGÀ

POSTRE

PASTÍS DE FORMATGE AMB TEXTURES DE FRUITS DEL BOSC I PIPES D'OR GROC

CELLER

AIGUA
VI
CAVA

CAFÉ I TURRONS

RAÏM I COTILLÓ