

Menú del Pessebre

Para picar:

Aceitunas y fuet

ENTRANTES A ESCOGER:

Sopa de escudella con galets y pelotitas de cocido

Ensalada de invierno con escarola, anchoas, membrillo, frutos secos y granada

Caracoles a la catalana guisados con chorizo y panceta

Trinxat de la Cerdanya con butifarra negra y tocino

Canelones caseros gratinados

SEGUNDOS A ESCOGER:

Cazuela de arroz de montaña (mínimo 2 raciones)

Pollo de payés ecológico asado con escalonias y alcachofas crujientes

Butifarra de setas de Cal Joan con calçots rebozados y patata al caliu

Meloso de ternera con setas

Suquet de merluza, langostino y mejillones

POSTRES A ESCOGER:

Requesón con miel y crocanti de almendra

Crema catalana

Pastel casero de chocolate

Granada con moscatel

Agua mineral

Precio: 35 € (IVA incluido)

Menú Infantil

Para niños hasta 10 años (no se puede compartir)

Sopa Minion

Sopa de caldo con pasta

Plato Pikachu

Nuggets de pollo hechos en casa, croquetas de jamón,

jamón York, patatas fritas y tomate aliñado

Flan

Agua

Precio: 15,50 € (IVA incluido)

Góndolas - 1/2 raciones

<i>Patatas bravas con dos salsas</i>	7,25 €
<i>Berenjenas en tempura con soja y sirope de arce</i>	9,00 €
<i>Chips de alcachofas con salsa curry y salsa de ceps</i>	10,50 €
<i>Virutas de jamón ibérico</i>	16,00 €
<i>Anchoas marinadas</i>	10,00 €
<i>Mini croquetas de jamón</i>	9,00 €
<i>Croquetas de ceps (4 u.)</i>	9,50 €
<i>Mini buñuelos de bacalao</i>	9,00 €
<i>Calamares a la andaluza</i>	12,75 €

Platos

<i>Olla de escudella de payés</i>	12,50 €
<i>Sopa de cebolla con huevo poché y gratinada con queso</i>	11,50 €
<i>Xató (escarola, bacalao desmigado, anchoas y romesco)</i>	13,50 €
<i>Ensalada con queso de cabra, higos confitados, granada y piñones</i>	13,50 €
<i>Tagliatelles salteados con ceps y alcachofas</i>	13,75 €
<i>Paella de arroz con verduras (mínimo dos raciones)</i>	15,00 €
<i>Paella de arroz a la marinera (mínimo dos raciones)</i>	18,00 €
<i>Lenguado a la plancha</i>	22,00 €
<i>Bacalao confitado a baja temperatura con pil-pil de ceps</i>	19,75 €
<i>Manita de cerdo rellena de butifarra negra y piñones con setas</i>	16,75 €
<i>Tournedó de cordero asado en su jugo</i>	18,75 €
<i>Costillitas de cabrito rebozado a la milanesa</i>	21,00 €
<i>Secreto ibérico confitado</i>	18,75 €
<i>Entrecot de ternera de Girona a la piedra</i>	21,50 €
<i>Filete de ternera de Girona a la piedra</i>	22,50 €

Postres

<i>Crema catalana</i>	5,50 €
<i>Capricho de yogur griego con frutos rojos y kiwi</i>	6,00 €
<i>Granada con moscatel</i>	5,50 €
<i>Requesón con miel y crocanti de almendra</i>	5,50 €
<i>Coulant de chocolate negro con helado de vainilla</i>	8,00 €
<i>Helado de turrón con ratafia</i>	7,00 €
<i>Sorbete de mojito</i>	5,50 €

Carta de vinos

		Botella	Botella	Copa
	<i>D.O.</i>	<i>75 cl.</i>	<i>pequeña</i>	
Vinos blancos				
<i>Sumarroca Nostrat Blanc de Blancs</i>	Penedès	14,00 €		4,50 €
<i>Gramona Gessamí</i>	Penedès	20,25 €	15,00 €	
<i>El Perro Verde</i> verdejo	Rueda	19,75 €		
<i>O Luar Do Sil</i> godello	Valdeorras	21,50 €		
<i>Terras Gauda</i> albariño	Rias Baixas	23,50 €		
Vinos rosados				
<i>Sumarroca Nostrat Rosé</i>	Penedès	14,00 €		4,50 €
<i>Augustus rosat</i>	Penedès	17,50 €		
Vinos tintos				
<i>Sumarroca Nostrat Noir de Noirs</i>	Penedès	14,00 €		4,50 €
<i>Can Feixes negre selecció</i>	Penedès	18,50 €		
<i>Castell de Remei Gotim Bru</i>	Costers del Segre	18,25 €	12,50 €	
<i>La Nit de les Garnatxes</i>	Montsant	19,75 €		
<i>L'Inconscient</i>	Priorat	19,75 €		
<i>Les Terrasses</i> Alvaro Palacios	Priorat	39,50 €		
<i>La Montesa</i>	Rioja	21,25 €		
<i>Remelluri reserva</i>	Rioja	32,00 €		
<i>Protos Roble</i>	Ribera de Duero	19,25 €		
<i>Emilio Moro</i>	Ribera de Duero	28,25 €		
<i>Pago de Carraovejas</i>	Ribera de Duero	45,50 €		
<i>Almírez</i>	Toro	29,00 €		
Cavas y Corpinnats				
<i>Sumarroca Brut Reserva</i>		20,00 €		
<i>Llopart Integral Brut Nature</i>		27,00 €	18,00 €	
<i>Gramona Imperial Brut Gran Reserva</i>		33,50 €		
Sangrías				
<i>Sangría de vino</i> 1 litro		20,50 €		
<i>Sangría de cava</i> 1 litro		26,75 €		