



MENÚ DE NAVIDAD 2020




APERITIVO DE CORTEJÍA

Crema de galeras con coliflor ahumada y torrezno de jamón.   

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensalada de mézclum con lascas de parmesano y vinagreta de higos y orejones.   




Lingote de foie con pasta de turrón y tostas caseras.    

Buñuelo de bacalao con "all i oli" de miel.   

Salteado de setas con pluma ibérica y salsa de soja acidulada.  

PLATO PRINCIPAL

Escoger uno de los siguientes: [Mínimo para cuatro personas, máximo dos arroces]

Arroz del "senyoret".    

Arroz meloso de "carranc".    

"Fideuà" de mariscos.    

Paella de pollo y conejo.    

Paella de mariscos.    




POSTRES Según carta.

PRECIO 46,00 € Servicio e I.V.A. Incluido.
Bodega y servicio de café aparte.

MENÚ NIÑOS [Hasta 10 años]

MINI APERITIVO BLAYET

Calamares a la romana.  

Croquetas de pollo.   

Patatas bravas.

PLATO PRINCIPAL Escoger uno de los siguientes:

Paella de pollo deshuesado.    

Escalope de ternera.  

POSTRE Helado.

PRECIO 20,00 € Servicio e I.V.A. Incluido.
Bebida aparte.

RESERVA DE MESAS PARA INICIO DE COMIDAS:

13:45h o 15:15h