

Dinar de Nadal 2017



L'entrant:

Canapè de foie amb mousse de poma i cruixent de ceba
Cullereta d'ensaladilla del Sis-b
Torradeta de pebrots escalivats amb bacallà fumat i olivada
Pernil ibèric amb pa i tomàquet

(1er per escollir)

L'Escudella de Nadal:

Sopa de Galets amb pilotetes i cigrons

o

L'Amanida de Nadal

Variat d'enciams, tomàquets cirera, pernil d'ànec , carxofes confitades , grans de magrana ,
nous i amb vinagreta de carquinyolis

o

Els Raviolons de Gambes , Ceps i Tòfona

amb salsa de xampinyons i confitura de tomàquet

(2on per escollir)

El Suquet Mariner

de cua de Rap amb escamarlà i musclos

o

Filet de vedella de Girona amb reducció de PX

amb patatetes ratte , botons de xampinyons i perles de ceba

o

Confit de Cuixes d'Ànec a la taronja

amb espàrrecs de marge i patates cajún

Els Postres "Bogeries de Nadal"

acompanyats de torrons i neules



La Quenelle de xocolata amb sorral de festucs,

Xarrup de Mousse de Mango,

Pastisset de formatge i llimona amb coulis de fruits vermells,

Trossets de pinya Natural amb crema catalana

(Celler)

Vi negre *Les Tallades* "D.O.Montsant" cellers Unió

Vi Blanc *Synera* "D.O.Catalunya" cellers Ramón Roqueta.

Cava *Roger de Flor* brut nature "D.O.Catalunya" Codorniu

Aigua mineral , Café i gotes

39,50 Euros
I.V.A.inclòs

*El personal de sala,
estarà encantat de modificar
el seu menú
davant de possibles
al·lèrgies
o intoleràncies alimentàries*