

# Sopar de Nadal

24/12/21

## Tapeta

**Ceviche de llamàntol i mango**

## Menú

**Coca de foie gras, nabius i escuma d'ametlles**

★★★★

**Rèmol brasejat amb escalunyes i tòfona  
amb pinxo de fruits de mar**

★★★★

**Sorbet de Chartreuse i nabius**

★★★★

**Garrí rostit amb caramel de mandarina**

## Postre

**Bola de Nadal**

Vainilla, poma acida i gerds amb gelat de caramel salat

**Mignardises nadalenques**

**Gotet de vi bullit**

**55,00€**

# **Dinar de Nadal**

25/12/2021

## **MENÚ**

### **Sopa de Galets**

\*\*\*\*

### **Verdura i carn d'olla**

amb all i oli de codony

amanideta de ceba dolça, tomàquet, olives i api

\*\*\*\*\*

### **Pollastre de pagès farcit amb prunes a l'Armagnac**

\*\*\*\*\*

### **Assortiment de tronc de Nadal**

\*\*\*\*\*

### **Mignardises nadalenques**

**Gotet de vi bullit**

**45,00€**

# Menú de Sant Esteve

26/12/21

## Pica-Pica

**Pernil ibèric sobre xapacoca, tomàquet i oli d'oliva verge**

★★★

**Saquet de foie gras, poma i pinyons**  
escuma de fruits vermells

★★★

**Caneló de salmó fumat, llagostins i cítrics**

★★★

**Croquetó Nadalenc**

★★★

**Canelons tradicionals de Sant Esteve**

## Plat Principal a triar

**Galta ibèrica amb brots tendres i salsa de cabernet**

o

**Pop a la brasa, vinagreta de crudités i tòfona**

## Postres

**Assortiment de canelons dolços i pastissos tradicionals**

**Gotet de vi bullit**

**Mignardises Nadalenques**

**42,50€**

# SOPAR DE CAP D'ANY

Aperitiu

**Ostres, pernil ibèric i Manchego**

amb copeta de Bombolles d'Andorra

## Menú

**Terrina de foie amb bacallà fumat i tòfona  
fruits secs i granny Smith**

Vi de Gel - Gramona

★★★★

**Lasanya de llamàntol**

**Essència de coral i olorosos**

Vi blanc Albarinho - D.O. Rias Baixas Torre de la Moreira

★★★★

**Sorbet de Gintònic amb els seus ginebrons**

★★★★

**Carré de xai amb salsa de groselles**

**Tirabecs, patates violeta i verdures del moment** ★★★★★

Vi negre - Ribera del Duero - Bardos Reserva

★★★★

**Ferrero 2022**

**Xocolata amb llet, avellana**

**i sorbet de pera Williams**

Champagne

Les "Mignardises" de Final d'Any amb cafès i licors"

El raïm de la sort i el cotilló sorpresa

Barra lliure amb gintònics i mojitos

Animat el ball amb els "9 Events" fins aguantar

Ressopó de caldo de gallina i pilota

amb xocolata i coca a la matinada

**190.00€**

# SOPAR DE CAP D'ANY INFANTIL

31/12/21

Aperitiu sentats a taula

**Xeflis de pernil ibèric, croquetons, manxego, olives  
farcides i patates chips**

cocktail de suc i fruita natural

## Menú

**Caneló de Pollastre**

★★★★

**Botó de filet de Bou  
Patates fregides naturals  
xerris confitats**

★★★★

**Tronc de Sant Silvestre**

Cava sense alcohol

Cucurutxo de xuxes

El raïm de la sort i el cotilló sorpresa

**50,00€**

**DINAR DE CAP D'ANY**  
**01/01/22**

**Copa de Champagne per començar bé l'any**

**Menú**

**Mousse de marisc amb confitat de ceps**

\*\*\*

**Foie gras demi-cuit amb gelatina de gengibre  
i el seu brioche**

\*\*\*

**Turnedó de salmó amb nous i fines herbes**

\*\*\*

**Arrós de pop i coriandre**

**Plat Principal**

**Filet de bou, salsa d'escamarlans i pernil iberic**

**Postres**

**"Saint Honoré"**

Gelat de vainilla Bourbon i salsa de xocolata calenta

\*\*\*

**Mignardises d'any nou**

**Gotet de vi bullit**

**47.50€**

## **DINAR DE REIS**

06/01/22

**Caramels de reis  
de botifarra, ceps, fetge d'ànec i .....**

### **Menú**

**Pernil ibèric sobre xapacoca amb tomàquet  
oli d'oliva verge**

★★★

**Figa farcida de foie gras sobre llit de mesclum**

★★★

**Ceviche de dorada, ceba de Figueres i brots frescos**

★★★

**Arròs de safra amb vieira**

★★★

**Premsat de cabrit amb orellanes i crumble**

### **Postres**

**Tortell i Galetes de Reis  
corona i fava o no!!**

★★★

**Mignardises amb gotet de vi bullit**

**45,00€**

### **Menú Infantil**

#### **Xeflis**

Patates xips, olives, fuet, mini croquetes, daus de formatge

#### **Macarrons a la Napolitana**

**Les hamburgueses  
del Rei blanc, Rei ros o el Rei negre**

**Tortell de reis**

Els nen no paguen !!