

## PLATS DE FESTES PER EMPORTAR

### Pupurri d'entrées 18.00€

Jambon ibérique sur pain a la tomate et huile d'olive

Foie de canard mi cuit et chutney de poires

Beignet de jarret de veau

Tarte de légumes rôties « escalibada » at fromage de chèvre

Petit verre de brandade et crevette

### VARIS PER JOVES O NO

Cannelloni de la grand mère - 7,50€

(3 unités)

Assiette de jambon ibériques et pain à la tomate - 17,50€

Beignet de jarret de veau - 7,50€

(5 unités)

Terrine de foie de canard et ses toasts - 14,50 €

### PLATS PRINCIPAUX

« Zarzuela » de poissons et fruits de mère - 25,00€

(lotte, merlan, calmar. Moules et crevettes)

Riz à l'homard - 23.50€

Riz aux crevettes rouges et seiche - 20,00 €

Moelleux de veau aux cèpes - 14.50€

parmentier de châtaignes et beignet truffé

Civet de chasse - 18,50 €

Cochon du lait rôti 140,00 €

Accompagné de fruits et légumes

( pièce entière 6-8 pax aprox.)

Pressé de chevreau aux péché sec et crumble 18,50 €

### DESSERTS

Profiteroles et chocolat chaud - 6.00€

Gâteau de marc de cava 5,50 €

« Panettone Artisanal du Quim » - 24.00€

Elaboré dans notre atelier au levure naturelle

\*Buche de Noel ou Galeté des Rois - Pièce entière

4 pax 25€ - 8 pax 35€ - 12 pax 45€

### Menu de Noël Complet

disponible à emporter - consulter les menus pour les Fêtes)

Découvrez nos propositions de vins à emporter

