

# Menú de Tardor

## ENTRANTS

*Amanideta de foie i pernil amb raïms i mores*

) ( ) (

*Crema de patata, ou escalfat i ceps*

) ( ) (

*Vieira, cansalada virada, carxofa i  
polsim de caviar Nacarii de la Vall d'Aran*

## PLAT FINAL

*Lluç amb salsa Chivry farcell de col i bolets*

i

®

*Premsat de xai amb figues i ratassia de la Carmeta*

## ELS POSTRES

*Formatges del Pirineu*

o

*Pa, vi, sucre i gelat de iogurt i mora*

o

*“Carrot cake” amb gelat de carabassa*

**Preu 39,50 €**

## PLATS DE FESTES PER EMPORTAR

### Pupurri d'entrants 18.00€

Pernil ibèric sobre xapacoca, tomàquet i oli d'oliva verge  
Fetge d'ànec al demi cuit i chutney de pera  
Croquetons de jarret de vedella  
Coca d'escalivada amb formatge de cabra  
Vaset de brandada amb gamba

### VARIS PER JOVES O NO

Canelons de Sant Esteve 7,50€  
(3 unitats)

Plat d'ibèric 17,50€

Croquetó de jarret de vedella 7,50€  
(5 unitats)

Fetge d'ànec al demi-cuit amb les seves torrades 14,50 €

### PLATS PRINCIPALS

Sarsuela de peix i marisc 25,00€  
(rap, lluç, calamars, musclos i llagostins)

Arròs de llamàntol 23.50€

Arròs amb gamba vermella i sípia 20,00 €

Melós de vedella amb ceps 14.50€  
parmentier de castanyes i croquetó de tòfona

Civet de caça 18,50 €

Garri senser al forn 140,00 €  
acompanyament de fruites i verduretes  
(peça sencera 6-8 pax aprox.)

Prensat de cabrit amb orellanes i crumble 18,50 €

### POSTRES

Lioneses de nata i xocolata calenta 6.00€

Pastís de marc de cava 5,50 €

Panettone Artesanal del Quim - 24.00€  
Elaborat al nostre obrador amb llevat natural

\*Tronc de Nadal o tortell de Reis Peça sencera  
4 pax 25€ - 8 pax 35€ - 12 pax 45€

### Menú de Nadal complet

(disponible per emportar - consultar els menús per festes)

Consulteu les nostres propostes de Vins Per Emportar  
(opció per 4 persones)