



MENÚS DE

Nadal i Festes



REVETLLA

Nit de Nadal

24 DESEMBRE / 20-22H

PREU: 75€

TAPA BENVINGUDA

DUO DE BOMBONS DE PARMESÀ
AMB IBÈRIC I SALMÓ FUMAT A CASA
FORMATGE FRESC I NOUS

MENÚ

FETGE D'ÀNEC POELÉE
AMB TARONJA, MOCOVADO I RUCA

BISQUE DE LLAGOSTINS I VIEIRES
AMB CRUIXENT DE COLL RISSADA I PA BUFAT

SORBET D'AÇAÍ
AMB TOCS DE MAGRANA I LICOR DE NABIUS

VEDELLA BLANCA AMB Salsa de Moll de l'os
AMB PURÉ DE XIRIVIA, ENOKIS CRUIXENTS, PUNTES
D'ESPÀRREC I PASTANAGA

POSTRES

TEXTURES DE XOCOLATA
AMB CAFÈ I GELAT DE VAINILLA BOURBON
TORRONS, NEULES I VI BULLIT. TAULA DECORADA

MENÚ INFANTIL

PERNIL + FORMATGE MANXEGO + CROQUETES CASOLANES

HAMBURGUESA D'ANGUS
AMB PA DE VIDRES, PANERA DE PATATES FREGIES A CASA I
BROTXETA DE XERRIS

TEXTURES DE XOCOLATA AMB GELAT DE VAINILLA

35€ INFANTS



DINAR DE Nadal

25 DESEMBRE / 13-15H
PREU: 49,50€

SOPA DE GALETS

VERDURA I CARN D'OLLA DE NADAL
ALL I OLI DE CODONY
AMANIDETA DE CEBA DOLÇA, TOMÀQUET, OLIVES I API

PULARDA EN DOS TEXTURES
"BEURRE BLANC" DE MOSTASSA A L'ANCIENNE

POSTRES
ASSORTIT DE TRONCS DE NADAL AMB MACARRONS
MIGNARDISES NADALENQUES
I GOTET DE VI BULLIT

MENÚ INFANTIL

SOPA DE GALETS

CARN D'OLLA O BLANC DE POLLASTRE
AMB ACOMPANYAMENT

ASSORTIT DE TRONCS DE NADAL AMB MACARRONS

30€ INFANTS

DINAR DE Sant Esteve

26 DESEMBRE / 13-15H

PREU: 47.50€

★ TORRADETES DE TOMÀQUET RATLLAT, OLÍ D'OLIVA VERGE
AMB PERNIL IBÈRIC

TIMBAL DE TOMÀQUET, AVOCAT I SEITONS

★ CREMA DE BLAT DE MORO, REMOLATXA I CUES DE LLAGOSTÍ

★ CANELONS TRADICIONALS DE SANT ESTEVE

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

★ MAGRET D'ÀNEC AMB SALSA DE TARONJA, GINGEBRE I MEL
★ ENDÍVIES AL SAFRÀ I PATATA FONDANT

○
TACO DE BACALLÀ AMB MICRO SAMFAINA
I TEULA DE PARMESÀ

POSTRES

ASSORTIMENT DE CANELONS DOLÇOS
I PASTISSOS TRADICIONALS
GOTET DE VI BULLIT
MIGNARDISES NADALENQUES

MENÚ INFANTIL

PERNIL+FORMATGE MANXEGO + CROQUETES CASOLANES

CANELONS DE SANT ESTEVE

ASSORTIMENT DE CANELONS DOLÇOS I PASTISSOS
TRADICIONALS

30€ INFANTS

REVETLLA

Cap d'any

31 DESEMBRE / 20H

PREU: 250€

APERITIU DE BENVINGUDA (ENTRE LES 20:00 I 21:00)

CAVA LLOPART LEOPARDI

PERNIL IBÈRIC, MANTXEC I LLONGANISSA D'ORGANYÀ
PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET
ILLA D'OSTRES

MENÚ

"EL FETGE D'ÀNEC"

TERRINA DE FOIE DEMI-CUIT
CONFITURA DE FIGUES, TOCS D'AMETLLA, TEL D'AMARETTO I
TORRADES MELVA
HUGEL GEWURZTRAMINER

"EL MARISC"

LLAMÀNTOL A LA CARDINALE
VI BLANC PLA DE LLEDONERS (D.O. PLA DE BAGÈS)

"EL SORBET"

KALAMANSI
BRUNOISE DE CÍTRICS, MEL DE FLOR DE TARONGER I VODKA

"LA CARN"

FILET DE BOU AMB MURGUES I SALSAS DE FOIE
CREMÓS DE PATATA, CEBETES A LA MÒDENA I VERDURETES
VI NEGRE - EL PACTO (D.O. RIOJA)

"EL POSTRE"

XOCOLATA I VAINILLA AMB TOCS DE RON I MARBRE DE GERDS
CHAMPAGNE AYALA

I MOLT MÉS...

LES "MIGNARDISES" DE CAP D'ANY: MACARRONS, TRUFES I
GENGEBRE CONFITAT
CAFÈS I LICORS

ELS RAÏMS DE LA SORT I EL COTILLÓ SORPRESA
BARRA LLIURE DE GIN TÒNICS, COMBINATS, ETC
BALL ANIMAT AMB ELS "9 EVENTS" (DJ) FINS AGUANTAR
RESSOPÓ DE CALDO DE GALLINA I MANDONGUILLES
XOCOLATA I COCA A LA MATINADA
TAULA DECORADA



REVETLLA

Cap d'any

31 DESEMBRE / 20H

MENÚ INFANTIL

APERITIU DE BENVINGUDA (A TAULA)

TOMÀQUET FARCIT D'AMANIDETA RUSSA AMB
LLAGOSTÍ
CROQUETES CASOLANES
DURM DE POLLASTRE MARINAT

PLAT PRINCIPAL

BOTÓ DE FILET DE BOU
PANERA PATATES FREGIDES FETES A CASA I
TOMÀQUETS CHERRY

POSTRES

XOCOLATA I VAINILLA AMB MARBRE DE GERDS

BEGUDES I MES...

AIGÜES, REFRESCS I CAVA SENSE ALCOHOL
ELS RAÏMS DE LA SORT I EL COTILLÓ SORPRESA

PREU: 50€

DINAR, Primer d'any

1 GENER / 13-15H

PREU: 50€

COPA DE BENVINGUDA PER REBRE L'ANY NOU
XURRUP DE CREMA DE CARABASSA, COCO I ORADA MARINADA

PA BAO DE FOIE AMB ALGUES I ALTRES TOCS DE MAR

TERRINA DE SALMÓ AMB MAIONESA DE TOMÀQUETS SECS
I BROT D'HERBES

EMBOLLCAL DE LLAGOSTÍ

SALSA DE CAVA, I ESCALUNYES AMB CRUIXENT DE PORRO

GALTA D'ANGUS ESMICOLADA SOBRE POLENTA FARCIDA DE BRIE
SALSA DE ROSTIT I WOK DE VERDURES

POSTRES

AMETLLA BLANCA I PRALINÉ
AMB CREMÓS DE XOCOLATA
TORRONS, NEULES I VI BULLIT I TAULA DECORADA

MENÚ INFANTIL

PERNIL IBÈRIC + CROQUETES CASOLANES

COSTELLES DE XAI A LA GRAELLA
AMB PATATES FREGIDES I XERRIS

CHEESE CAKE DE MANGO I FRUITA DE LA PASSIÓ

35€ INFANTS

DINAR dia de Reis

6 GENER / 13-15H

PREU: 50€

CAMELS DE REIS DE BOTIFARRA

★ AMB POMA, CEPES, FETGE D'ÀNEC, FORMATGE I FRUITS SECS

PERNIL IBÈRIC SOBRE XAPACOCA
AMB TOMÀQUET I OLI D'OLIVA VERGE

MILLFULLS DE PATATA
AMB ALL I OLI DE MUSCLOS EN ESCABETX

MINI BRIOCHE AMB COSTELLA DE VEDELLA ESTOFADA
AMB MISO, CREMA DE FORMATGE
I PERLES DE XIPOTLE

CREP GAMBA AMB BOLETS

PERNIL BRASEJAT DE PORC DUROC,
GRATIN DE PATATA, Salsa DE PERA I PRUNES AL VI

POSTRES

TORTELL I GALETA DE REIS
AMB CORONA I FAVA, O NO!!
TORRONS, NEULES I VI BULLIT I TAULA DECORADA

MENÚ INFANTIL

PATATES XIPS, OLIVES, FUET, MINI CROQUETES, DAUS DE
FORMATGE

MACARRONS A LA NAPOLITANA

LES HAMBURGUESES
DEL REI BLANC, REI ROS, REI NEGRE

TORTELL DE REIS

INFANTS FINS A 12 ANYS NO PAGUEN