



Menús de Nadal 2019 per a grups i empreses

Menú Nadalenc 1

Primers / Primeros

Sopa de Nadal amb galets i pilota

Sopa de Navidad con "galets" y pelota

Amanida de micuit, poma, fruits secs, confitura de tomàquet i pernil d'ànec

Ensalada de micuit, manzana, frutos secos, confitura de tomate y jamón de pato

Canelons casolans de carn amb beixamel i gratinats amb formatge

Canelones caseros de carne con bechamel y gratinados con queso

Segons / Segundos

Mitjana de vedella a la brasa amb salsa Oporto i patates al romaní

Mediana de ternera a la brasa con salsa Oporto y patatas al romero

Galtes de porc desossades al forn amb verduretes de temporada

Carrilladas de cerdo deshuesadas al horno con verduritas de temporada

Llom de bacallà extra a la mel i ceba confitada

Lomo de bacalao extra a la miel y cebolla confitada

Les Postres / Postres

Crema catalana casolana

Crema catalana casera

Sorbet de mandarina

Sorbete de mandarina

Pastís Sacher amb culís de fruits vermells

Tarta Sacher con culís de frutos rojos

Pa, vi i aigües / Pan, vino y aguas

Copa de Cava, neules i cafès / Copa de Cava, barquillos y cafés

26 € IVA inclòs/incluido

Cerveses, refrescs i licors apart



Menú Nadalenc 2

Primers / Primeros

Sopa de Nadal amb galets i pilota
Sopa de Navidad con "galets" y pelota

Amanida tèbia de gambes i saltejat de favetes amb vinagreta de gerds
Ensalada tibia de gambas y salteado de habitas con vinagreta de frambuesa

Cors de carxofa amb micuit, ceba caramel.litzada i encenalls de pernil
Corazones de alcachofa con micuit cebolla caramelizada y virutas de jamón

Segons / Segundos

Entrecôte de vedella amb salsa de bolets, espàrrecs de marge i patates al romaní
Entrecôte de ternera con salsa de setas, espárragos verdes y patatas al romero

Secret de porc ibèric a la mel i mostassa de Dijon i bastonets de moniato al forn
Secreto de cerdo ibérico a la miel y mostaza de Dijon con bastoncitos de boniato al horno

Suprema de bacallà al pil-pil sobre llit de patata laminada
Suprema de bacalao al pil-pil sobre lecho de patata laminada

Les Postres / Postres

Semifred de formatge amb culís de fruits vermells
Semifrío de queso con culís de frutos rojos

Sorbet de llimona al Marc de Cava
Sorbete de limón al Marc de Cava

Flam de poma casolà amb groselles i nous
Flan de manzana casero con grosellas y nueces

Pa, Torres Ibèrics, Torres Viña Sol i aigües /
Pan, Torres Altos Ibéricos, Viña Sol y aguas

Copa de Cava, neules i cafès / Copa de Cava, barquillos y cafés

37 € IVA inclòs/incluido

Cerveses, refrescs i licors apart



Observacions / Observaciones

*** Les reserves es consideren en ferm una vegada realitzat un pagament a compte. El nombre de comensals es deurà confirmar amb un mínim de 48 hores d'antelació. El nombre de comensals pactats serà el nombre facturat. Si el nombre de comensals és superior al nombre pactat, es facturarà el nombre real de comensals.**

** Las reservas se consideran en firme una vez realizada una paga y señal. El número de comensales se deberá confirmar con un mínimo de 48 horas de antelación. El número de comensales acordados será el que el restaurante facturará. En caso de que el número de comensales sea superior al acordado, se facturará el número real de comensales.*

*** Aquests menús requereixen la selecció dels plats escollits per cada comensal amb un mínim de 72 hores d'antelació**

** Estos menús requieren la selección de los platos escogidos por cada comensal con un mínimo de 72 horas de antelación.*

*** Adaptem els menús per a vegetarians, vegans o intolerants al gluten.**

** Adaptamos los menús para vegetarianos, veganos o intolerantes al gluten.*

*** Per a qualsevol informació relativa als al·lèrgens, consulti amb el nostre personal.**

** Para cualquier información relativa a alérgenos, consulte a nuestro personal.*

*** Oferim servei de DJ. Per més informació, consulti amb el nostre personal.**

** Ofrecemos servicio de DJ. Para más información, consulte con nuestro personal.*