



Menú de St Esteve 2019

Sopa de Nadal amb galets i pilota

Sopa de Navidad con "galets" y pelota

Canelons casolans de carn amb beixamel i gratinats amb formatge

Canelones caseros de carne con bechamel y gratinados con queso

Amanida de micuit, mango, confitura de tomàquet i pernil d'ànec

Ensalada de micuit, mango, confitura de tomate y jamón de pato

Cors de carxofa amb llagostins i encenalls de pernil

Corazones de alcachofa con langostinos y virutas de jamón

Entrecote de vedella amb salsa de bolets, espàrrecs verds i patatas al romaní

Entrecote de ternera con salsa de setas, espárragos verdes y patatas al romero

Secret de porc ibèric a la mel i mostassa de Dijon amb bastonets de moniato

Secreto de cerdo ibérico a la miel y mostaza de Dijon con bastoncitos de boniato

Espatilleta de lletó al forn amb verdures de temporada (ternasco)

Paletilla de lechal al horno con verduras de temporada (ternasco)

Suprema de bacallà extra al pil-pil sobre llit de patata laminada

Suprema de bacalao extra al pil-pil sobre lecho de patata laminada

Crema catalana casolana

Crema catalana casera

Sorbet de llimona

Sorbete de limón

Coulant de xocolata amb gelat de nous i crumble de galeta

Coulant de chocolate con helado de nueces y crumble de galleta

Flam de torró amb neula i groselles

Flan de turrón con barquillo y grosellas

Cafès i polvorons / Cafés y polvorones

Aigües / Aguas

Torres Altos Ibéricos D.O. Rioja

Torres Viña Sol D.O. Penedès

Copa de Cava Brut Nature Castell de Calders

40€ IVA inclòs/incluido



Menú Infantil

(De 0 a 12 anys/años)

Sopa de Nadal amb galets i pilota

Sopa de Navidad con "galets" y pelota

Canelons casolans de carn amb beixamel i gratinats amb formatge

Canelones caseros de carne con bechamel y gratinados con queso

Pit de pollastre empanat amb patates fregides

Pechuga de pollo empanado con patatas fritas

Minifilet de vedella a la brasa amb patates fregides

Minisolomillo de ternera a la brasa con patatas fritas

Gelat (maduixa, xocolata o vainilla)

Helado (fresa, chocolate o vainilla)

Taronja amb sucre

Naranja con azúcar

Aigua i un refresc

Agua y un refresco

16 € IVA inclòs/incluido



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.*

*** Es requereix la selecció dels plats escollits per cada comensal amb un mínim de 72 hores d'antelació.**

** Se requiere la selección de los platos escogidos por cada comensal con un mínimo de 72 horas de antelación.*

*** Adaptem el menú per a vegetarians, vegans i celíacs.**

** Adaptamos el menú para vegetarianos, veganos i celíacos.*

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

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