

## MENÚ NADAL CLÀSSIC dia 25-12

### Aperitiu Nadalenc

Ravioli fred de bacallà amb confit de rovellons  
Brioix al vapor amb mozzarella de búfala i oli de tòfona  
Coca de tomàquets assecats al forn

\*\*\*

Consomé de carn i trompetes de la mort amb galets farcits de foie

\*\*\*

Vieires amb caviar de salmó i cremós de garotes

\*\*\*

Carn d'olla i les seves verdures amb tòfona

\*\*\*

Teula de taronja amb tronc de formatge amb cítrics

Petit fours de torrons

### Bodega

Vi blanc Castell d'Age ( DO Penedès)  
Vi negre Marques d'Arienzo criança (DO Rioja)  
Cava Anne Marie Comtesse Brut  
Aigües Minerals

Preu per persona 60 € IVA inclòs

## MENÚ NADAL MARISC dia 25-12

### Pica pica de marisc a taula

Torrefacte de gamba, Pop a la Gallega, Escamarlans a la planxa amb el seu suc del rostit, Navalles planxa amb oli de tomàquets secs, vieira amb ratatulle de verdures i pinya, Cloisses a la marinera, cruixent de llenguado a l'ametlla

\*\*\*

Fricassé de ½ llamàntol amb la Ruille tradicional

\*\*\*

Cabritet Lletó al forn d'Aranda del Duero

\*\*\*

Mousse de torro amb escuma de cava i cítrics

Petit fours de torrons

### Bodega

Vi blanc Castell d'Age ( DO Penedès)  
Vi negre Marques de Arienzo Criança (DO Rioja)  
Cava Anne Marie Comtesse Brut  
Aigües Minerals

Preu per persona 88 € IVA inclòs