



Menú Nadal

Sopa de Galets

Carn d'olla

Capó Farcit amb Salsa de Nabius

Copa de Gelat Nadalenca

Torrans i Neules

Bodega

*Blanc de Blancs de Monistrol
Raimat Abadía
Anna de Codorniu*

Preu per comensal : 55 € + 7% I.V.A



Menú Festes

Primer

*Raviolinni de Foie amb Salsa de Ceps
Amanida de Ruca amb Parmesà, Llagostins i Mango
Mil Fulles de Pernil d'Ànec i Poma amb Formatge de Cabra*

Segons

*Fall Rodó de l'àvia i bolets
Cruixent de Bacallà amb Fruits del Bosc amb Puré Trufat
Carré de Xai Farcit amb Mel i Farigola*

Postres

*Copa tres Textures amb Mousse de Mandarina, Crema de Xocolata i Gelatina de
Cointreau
Tulipa de Fruites i Xarop de Menta
Pastís de Formatge Mascarpone i Caramel de Gerds*

Bodega

*Nuviana Blanc Chardonay D.O. Penedès
Raimat Abadia
Anna de Codorniu Brut Nature*

Preu per comensal 55 € + 7% I.V.A



Menú Cap D'Any

Entreteniments del Xef

Consomé d'Ànec amb Rovell de Guatlla al Pedro Ximénez

Mig Llamàntol Maître Hotel

Filet de Bou amb Crosta de Pasta Full i Duxelle de Bolets i Foie

Xupito de Xocolata amb Mouse de Mango i Licor de Préssec S/A

Fronc de Sant Silvestre

Bodega

*Viña Esmeralda D.O Penedès
Raimat Abadía D.O Costes del Segre
Anna de Codorniu Brut D.O Penedés*

Cotilló, Raïm i Ball

Preu per comensal 95 € + I.V.A