



TAKE AWAY DE NADAL I CAP D'ANY

MENÚ DE NADAL - 35€

Coqueta d'olives amb sardina fumada i verdures a la flama

Vellut d'au amb galet farcit de carn de rostit nadalenc

Caneló de peix amb la seva crema

Pollastre de corral amb fruits secs i llonganisseta del Ripollès

Mouse de xocolata blanca, oreo i amaretto

Reserves al 972 701062 Fins el 22/12

Recollida dia 24/12 fins a les 16h de la tarda.

MENÚ CAP D'ANY - 60€

Coca de sardina fumada, guacamole, tomàquet sec i formatge Bac de Mas El Lladré

El foie , confitura de mores i cervesa minera carbó

Royal de Crans de riu, pèsols i menta amb terra d'ibèric
Caneló de rostit amb beixamel tofonada

Rap amb vellut de crustacis i permantier de safrà

Cua de vedella ecològica de Pirinat sense feina amb rossinyols

Textures de Xocolata

12 Grans de Raïm dels millor desitjos

Reserves al 972 701062 fins el 28/12

Recollida dia 31/12 a les 19h del vespre.





TAKE AWAY FESTES.

PICA PICA - 3€ Per unitat de tapa

- Bombó de foie micuit amb reducció de vermut cinzano i festucs
- L'ibèric amb coca de forner i tomàquet
- Salmó curat amb coqueta de pipes i wasabi
- Coqueta de recapte amb verdures, anx ova i Tou de Matamala de Mas El Lladré
- Coca de pipes amb guacamole, seitó i formatge Bac de Mas El Lladré
- Pernil dolç caramel·litzat amb formatge brie i reducció d'oporto
- Rotllet de salmó amb crema de formatge al perfum d'ànet
- Tàrtar de bacallà amb tomàquet confitat al perfum d'alfàbrega
- Mini Burger eco amb ceba caramel·litzada i encenalls de foie 🍷
- Llagostí, pinya i sals terayaki 🍷
- Dau de formatge Brie Fregit amb salsa de pebrots 🍷
- Les nostres patates Braves 🍷
- Trumfa farcida de verdures, gambes i mango 🍷
- Fingers de pollastre amb maionesa especiada 🍷
- Pancerotis de bolets amb salsa de porros 🍷

PLAT PRINCIPAL

Canelons tradicionals de Nadal	2 € /U
Caneló XL de vedella amb rovellons i salsa tornedós	14 €
Caneló XL de marisc amb salsa Cardinale	14 €
Galet farcit de carn amb vellet d'au	14 €
Bacallà a la llauna amb muselina d'allioli de codony	14 €
Cassola de lluç amb cloïsses i sipietes a la marinera	16 €
Suquet tradicional de rap, gambes i cloïsses	22 €
Rodó de vedella ecològica amb verduretes, trumfa i ceps	12 €
Medallons de galta de porc amb salsa d'Oporto i ceps	10 €
Pollastre de corral rostit amb fruits Secs i llonganisseta	14 €
Melós de Vedella ecològica amb festucs i Ratafia	14 €
Cua de vedella ecològica amb trompetes de la mort	14 €
Espatlleta d'anyell de Raça Ripollesa al forn	20 €

Reserves - 972 701062

Encàrrecs:

Per Nadal i Sant Esteve **23/12**
Cap d'Any i Reis **72 h** abans

Recollida:

Dia 24 fins a les 16h
Dia 31 fins a les 19h

La resta de dies a convenir,
el mateix dia o el dia abans.

🍷 Plat calent



MENÚ DE ST.ESTEVE - 45€

.....

Coca d'olives, sardina fumada, verdures a la flama i tou de Matamala de Mas el Lladré

Vellut d'au amb galet farcit de carn de rostit nadalenc

Caneló de fruits de mar amb la seva crema

Segon plat a escollir entre:

Pollastre de corral amb fruits secs i llonganisseta del Ripollès

Corball a la cardinale amb cloïsses i gambes

Mouse de xocolata blanca, oreo i licor d'avellana

Vins Blanc i Negre Ànima de Raimat





MENÚ DE CAP D'ANY 80€

Coca de sardina fumada, guacamole, tomàquet i Bac de Mas El Lladré

El foie, confitura de mores i cervesa Minera Carbó Royal de crancs de riu, pèsols i menta amb terra d'ibèric

Caneló de rostit amb beixamel tofonada
Rap amb vellut de crustacis i permantier de safrà
Turnedó de Filet de vedella ecològica amb rossinyols

Xocolata en textures

Cafès
12 grans de raïm de la Sort
Bossa Cotilló

Celler

Vi Blanc i Negre
Vol d'Ànima de Raimat
DO Costers del Segre

Cava

Cava Parxet Brut Reserva

MENÚ INFANTIL 30€

Canelons de carn tradicionals

Filet de vedella ecològica amb patates rosses

Gelat de vainilla i xocolata fosa

Aigües – Refresc

PACK SOPAR DE CAP D'ANY + ALLOTJAMENT + ESMORZAR

250€

 Per 2 persones

No hi ha haurà ball - Aforament limitat - Per reserves truca al 972701062 .
Reserves Sopar de Cap d'any màxim dia 28/12

