



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 i marisc amb salsa de crustacis

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 forner amb ceps, gamba rostida , el seu oli i sal

El foie, confitura de mores i cervesa Minera Carbó

Ravioli de llobregant i verdures amb la seva crema

Rap enllagostat amb el seu rostit i arròs cremós de cereals

Melós de vedella ecològica de Pirinat amb rossinyols

Xocolata en textures
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

L'ibèric amb coca de forner i tomàquet

Salmó amb coqueta de pipes , crema d'alvocat i tomàquet sec

Coqueta de recapte amb verdures a la flama, anxova i Tou de Matamala 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 salsa 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 

Cruixent de verdures, poma i formatge brie 

PLAT PRINCIPAL

Canelons tradicionals de Nadal 2 € /U

Caneló XL de marisc amb salsa Cardinale 14 €

Caneló XL de rostit i foie amb beixamel tofonada 14 €

Galet farcit de carn amb vellet d'au 10 €

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 €

Pollastre de corral rostit amb fruits Secs i llonganisseta 14 €

Melós de Vedella ecològica amb festucs i Ratafia 14 €

Cua de vedella ecològica amb rossinyols 14 €

Ànec mut a la taronja 14 €

Espatleta d'anyell de Raça Ripollesa al forn 22 €

Reserves - 972 701062

Encàrrecs:

Per Nadal i Sant Esteve **22/12**
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



SOLANA
DEL TER





MENÚ DE CAP D'ANY 80€

Coca de forner amb ceps, gamba rostida , el seu oli i sal

El foie, confitura de mores i cervesa Minera Carbó

Royal de crancs de riu, pèsols i menta amb terra d'ibèric

Ravioli de llobregant i verdures amb la seva crema

Rap enllagostat amb el seu rostit i arròs cremós de cereals

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 parella en hab. doble
.....

+40€ Sup. infantil
Menú infantil + allotjament i esmorzar

Per reserves truca al 972701062
Reserves Sopar de Cap d'any màxim dia
28/12

Hi haurà música d'ambient per poder fer
una bona sobretaula.

Aforament limitat.

