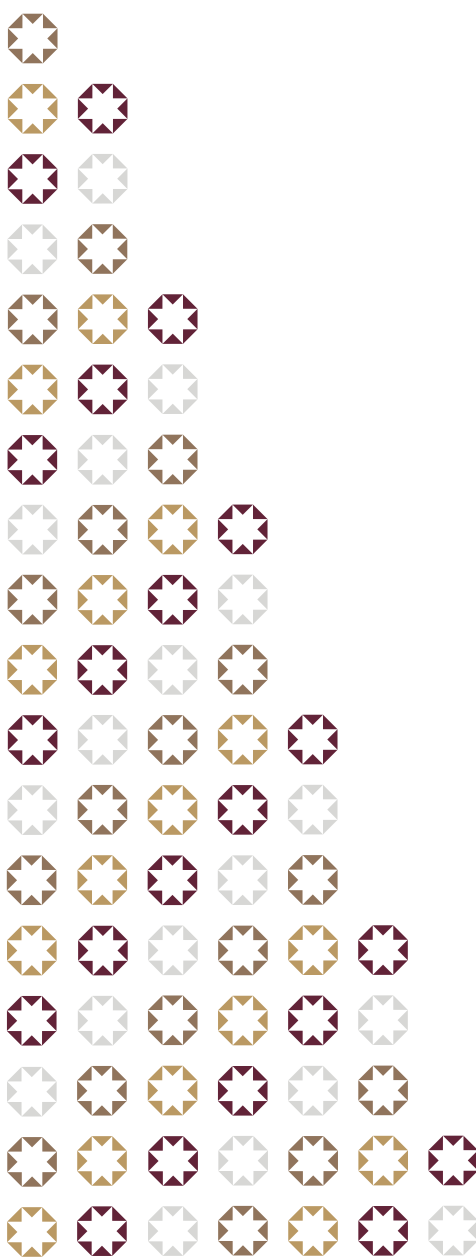




TAKE AWAY DE NADAL I CAP D'ANY

MENÚ DE NADAL - 40€

Coqueta d'olives amb verdures a la flama
i Tou de Matamala de Mas el Lladré

La nostra bullabessa i el seu galet

El caneló de rostit Nadalenc i foie, amb beixamel tofonada

Pollastre de corral amb fruits secs
i llonganisseta de Ripoll

El nostre Tiramisú especial Nadal

Reserves al 972 701062 Fins el 21/12
Recollida dia 24/12 fins a les 16h de la tarda.

MENÚ CAP D'ANY - 70€

Bombó de foie amb gelée de Ratafia Moliné
Coqueta de full, textures de figa, sardina fumada
i Tou de Matamala de mas El Lladré
Broqueta de pop i papada cruixent amb maionesa de soja

Ravioli de pasta fresca amb bou de mar, verduretes i el seu suquet

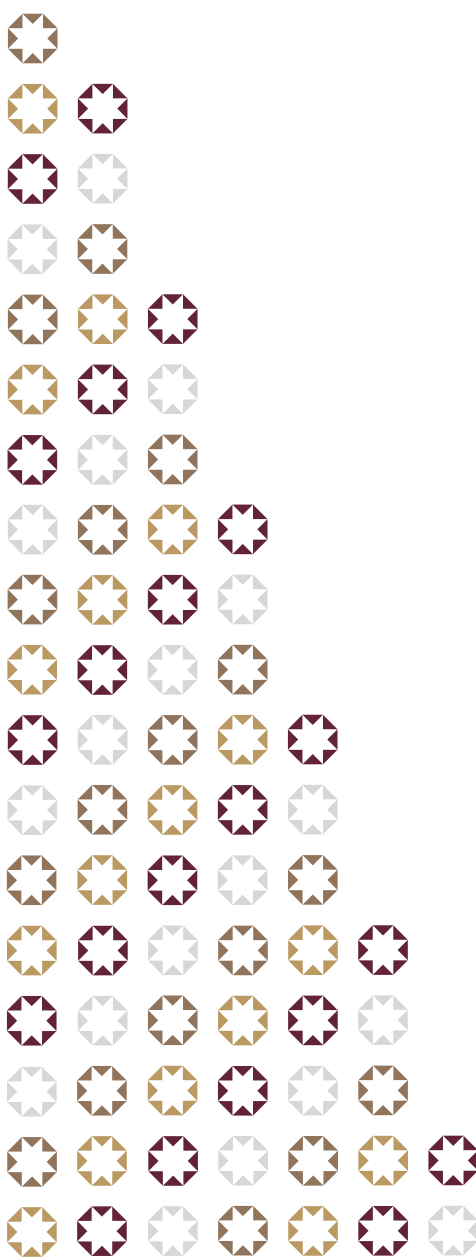
✳
Rap enllagostat amb salsa Cardinale

✳
Tornedós de vedella ecologica de pirinat

Xocolata, praliné de festucs i crema de taronja
12 Grans de Raïm dels millor desitjos

Reserves al ☎️ 972 701062 fins el 28/12
Recollida dia 31/12 de 19h -20h 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
- Tàrtar de tonyina amb maionesa de soja
- Steak tartar de vedella, rovell i encurtits en brioxet
- Sandvitx de bou de mar, crudités i la seva maionesa
- 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 
- Broqueta de pop i papada cruixent 
- 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	3 € /U
Caneló XL de marisc amb salsa Cardinale	14 €
Caneló XL de rostit i foie amb beixamel tofonada	14 €
Galet farcit de carn amb vellut d'au	12 €
Bacallà a la llauna amb muselina d'allioli de codony	16 €
Cassola de lluç amb cloïsses i sipietes a la marinera	16 €
Suquet tradicional de rap, gambes i cloïsses	28 €
Rodó de vedella ecològica amb verduretes, trumfa i ceps	12 €
Pollastre de corral rostit amb fruits Secs i llonganisseta	15 €
Melós de Vedella ecològica amb festucs i Ratafia	16 €
Cua de vedella ecològica amb rossinyols	16 €
Ànec mut a la taronja	18 €
Espatlleta d'anyell de Raça Ripollesa al forn	22 €
Sopa de peix amb galets farcits de fruits de mar	12 €

Reserves -   972 701062

Encàrrecs:

Per Nadal i Sant Esteve **21/12**
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

