

# Sant Esteve

## Petits entreteniments

Croqueta de pollastre rostit  
Croqueta de pollo asado

Encenalls de foie, confitura de fruites i oporto  
Virutas de foie, confitura de frutas y oporto

Llagostins en crosta d' arròs verd i curry  
Langostinos en crosta de arroz verde y curry

## Els entrants

Els canelons de l' Angelita trufats  
Los canelones de la Angelita trufados

Fabetes confitades i saltades amb calamarcets i butifarra de Perol  
Habitas confitadas y salteadas con calamarcitos y butifarra de Perol

Raviolis de vieira, crema d' escamarlà i pernil cruixent  
Raviolis de viera, crema de cigalas y jamón crujiente

Brou de Bullabesa, viera, llagostí i closca  
Caldo de bullabesa, viera, lagostinos y closca

## *El Mar* o LA MONTANYA

Arròs de llagostins (min. Dues persones)

Melòs de galta de vedella, verdures al foc i fons de rostit  
Melós de carrillera de ternera, verduritas al fuego y fondo de asado

Llom de lluç en suquet mariner amb músclos, cloïsses i llagostí  
Lomo de merluza en suquet marinero con mejillones, almejas y langostinos

Bacallà a la llauna amb mongetes de Santa Pau  
Bacalao a la "llauna" con judías de Santa Pau

Filet de vedella amb crema de foie i tòfona amb gnoccis de carbassa  
Solomillo de ternera, crema de foie i tòfona y gnoccis de calabaza

## Postres

Crema catalana de turró, crumble i merengue de llima  
Aigües minerals Viñas del Vero i Viore Roure, Cava Brut Reserva  
Preu: 45€ 10% d' Iva inclòs

**1 de Gener**

## Entreteniments

Encenalls de pernil de glà i pa de vidre  
Virutas de jabugo y pan de cristal

Tartar de salmó i alvocat  
Tartar de salmón y aguacate

Calamars enfarinats i fregits  
Calamares enharinados y fritos

Músclos de bouchot thai  
Mejillones de bouchot thai

Llagostíns en crosta d' arròs verd i curry  
Langostinos en crosta de arroz verde y curry

Navalles amb yakitori ahumado  
Navajas con yakitori ahumado

## El Mar o LA MUNTANYA

Filet de vedella, lasca de foie a la planxa i oporto  
Solomillo de ternera, lasca de foie a la plancha y oporto

Confit d'ànec, hoisin i tatin de poma  
Confit de pato, hoisin y tatin de manzana

Melós de vedella amb parmentier de patata trufada  
Meloso de ternera con parmentier de patata trufada

Llom de lluç en suquet de pescadors  
Lomo de merluza en suquet de pescadores

## *Pastre*

Torrija feta a casa amb gelat de turró de Xixona

Viñas del Vero i Viore Roure  
Cava Brut Nature  
Aigües minerals i cafés  
Preu: 45€ 10 % d'iva inclós

# Menú de Reis

## Petits entreteniments

Croqueta de pop a feira  
Croqueta de pulpo a feira

Encenalls de foie, confitura de fruites i oporto  
Virutas de foie, confitura de frutas y oporto

Blinnis de salmó, cremòs de formatge i mel trufada  
Blinnis de salmó, cremoso de queso y miel trufada

## Els entrants

Saltat de fabetes confitades amb calamar saltat i butifarra de Perol  
Salteado de habitas confitadas con calamar salteado con butifarra de Perol

La nostra bullabesa  
Nuestra bullabesa

Amanida de pernil d' anec amb foie i vinagreta de fruits vermells  
Ensalada de jamón de pato y vinagreta de frutos rojos

Ravioli de vieira, crema d' escamarlà i pernil cruixent  
Ravioli de vieira, crema de cigalas y jamón crujiente

## *El Mar* o **LA MONTANYA**

Filet de vedella , crema de foie amb tòfona i gnoccis de carbassa  
Solomillo de ternera, crema de foie y trufa y gnoccis de calabaza

Melòs de galta de vedella, verduretes al foc i fons de rostit  
Melós de carrillera de ternera, verduritas al fuego y fondo de asado

Corvall, parmentier de patata violeta i pernilet cruixent  
Corvina, parmentier de patata violeta y jamoncito crujiente

## *El postre*

Tortell de Reis  
Cafés o infusions  
Viñas Del Vero i Viore Roure. Cava Brut reserva  
Aigues minerals

Preu: 45€ 10% d' lva inclòs

## **I els peques que menjen???**

Els canelons de la mare Angelita  
El pollastre a l 'ast dels diumenges  
Coulant de xocolata

Refrigeri

Menú infantil: 24€ 10% d' iva inclòs