

Nochebuena Nit de Nadal

Entreteniments

Encenalls de foie amb confitura de fruites i caramel de modena
Láminas de foie con confitura de frutas y caramelo de modena

Raviolis cruixents de gamba amb chili dolç tailandés
Raviolis crujientes de gamba con chile dulce tailandés

Croquetes fetes a casa de roquefort, espinacs i arròs verd
Croquetas hechas en casa de roquefort, espinacas y arroz verde

Musclos de bouxot a la graella
Mejillones de Bouchot a la parrilla

Llagostíns en crosta de blat de moro torrat i mahonesa
Langostinos en crosta de quicos y mayonesa

Dim sum de porro gamba
Dim sum de puerro gamba

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

Lingot de galta melosa de vedella, verduretes al foc i fons de rostit
Lingote de carrillera melosa de ternera, verduritas al fuego y fondo de asado

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

El refrescant

Sorbet d' alfàbrega i api
Sorbete de albahaca y apio

Els Pastres

Dolços de Nadal

The maripilis verdejo & Freyé syrah-tempranillo

Aigües minerals

Mistinguet Cava i cafés

Preu: 48€ 10 % d'íva inclós

Sant Esteve

Petits entreteniments

Croqueta d' espinacs, roquefort i arròs verd
Croqueta de espinacas, roquefort y arroz verde

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

Meló mojito
Melón mojito

Els entrants

Escudella & Carn D' Olla
"Escudella & Carn D'Olla"

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

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

Viera rostida, crema de carbassa, oli de tòfona i brots
Vieira asada, crema de calabaza, aceite de trufa y brotes

El Mar o **LA MONTANYA**

Arròs de llagostíns
Arroz de langostinos

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

Bacallà en airbag de cansalada
Bacalao en airbag de panceta

Pre-postres

Sorbet de verdures i cítrics

El postre

Crema catalana de turró, crumble i merengue de llima
Cafés o infusions

The Maripilis Verdejo 2016 (DO Rueda

Freyé Syrah-tempranillo (DO penedés)

Mistinguet Brut (DO Cava)

Aigües minerals

Preu: 45€ 10% d' lva inclòs

I de Gener

Entreteniments

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

Pop a feira amb caxelos i pebrot de la Vera
Pulpo a feira con cachelos y pimentón de la Vera

Calamars enfarinats i fregits
Calamares enharinados y fritos

Xirles al vi blanc
Chirlas al vino blanco

Llagostíns en crosta de blat de moro torrat i mahonesa
Langostinos en crosta de quicos y mayonesa

Dim sum de porro gamba
Dim sum de puerro gamba

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

Lingot de galta melosa de vedella, verduretes al foc i fons de rostít
Lingote de carrillera melosa de ternera, verduritas al fuego y fondo de asado

Costellam de vedella rostít moltes hores
Costilar de ternera asado muchas horas

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

El refrescant

Sorbet de llimona Curaçao

Pastre

Coulant de xocolata i xixona

The maripilis verdejo & Freyé syrah-tempranillo

Aigües minerals

Mistinguet Cava i cafés

Preu: 45€ 10 % d'íva 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

Pernil d' ànec, brots i mango
Jamón de pato, brotes y mango

La nostra bullabesa
Nuestra bullabesa

Cruixent de salmó i reducció de cítrics
Crujiente de salmón y reducción de cítricos

Farcells de papada Joselito amb gambes i salseta de cigales
Atillo de papata Joselito con gamba y salsita de escamarlanes

El Mar **LA MONTANYA**

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

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

Corvall, parmentier de patata violeta i pernillet cruixent
Corvina, parmentier de patata violeta y jamoncito crujiante

Pre-postres

Sorbet de verdures i cítrics
Sorbete de verduras y cítricos

El postre

Tortell de Reis
Cafés o infusions

The Maripilis Verdejo 2016 (DO Rueda
Freyé Syrah-tempranillo (DO penedés)
Mistinguet Brut (DO Cava) Aigues minerals

Preu: 45€ 10% d' lva inclòs

I els peques que menjem???

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

Refrigeri

Menú infantil: 24€ 10% d'iva inclòs