

MENÚ SANT ESTEVE

Tradició a taula, alegria a cada plat

APERITIU

CROQUETÓ DE CUA DE BOU

CECINA DE BLACK ANGUS, AMETLLA I OLI D'OLIVA

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

PRIMERS A ESCOLLIR

SOPA D'ESCUDELLA, GALETS I LA SEVA PILOTA

CANELÓ DE ROSTIT DE L'ÀVIA, GRATINAT AMB BEIXAMEL TRADICIONAL

SEGONS A ESCOLLIR

LLUÇ DE PALANGRE EN SUQUET TRADICIONAL AMB MUSCLOS I GAMBA

LLOM BAIX DE VEDELLA A LA BRASA, PARMENTIER DE PATATA, CEPES
SALTEJATS I SUC DE CARN ROSTIT

POSTRES A ESCOLLIR

PASTÍS DE FORMATGE

POSTRES DE TRES XOCOLATES

MILFULLS DE LLIMONA I FRUITS VERMELLS AMB GELAT

CELLER

BLANC: PAZO DAS BRUIXAS D.O. RÍAS BAIXAS

NEGRE: SENAT DEL MONTSANT D.O. MONTSANT

CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE

49€

Preu per persona. IVA inclòs.

Aigua, bodega i cafè.



MENÚ CAP D'ANY

Acabem l'any junts, de la millor manera

PER COMPARTIR

CECINA DE BLACK ANGUS, AMETLLA I OLI D'OLIVA

TORRADA DE STEAK TARTAR DE PICANYA MADURADA, ANGUILA I ROVELL CURAT

PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET

GAMBA VERMELLA A LA PLANXA

POP, PARMENTIER DE PEBRE VERMELL I EL SEU AMANIMENT

SEGONS A ESCOLLIR

MIG LLUÇ AMB SALSA VERDA, ESCOPPINYES GALLEGUES I ESPÀRRECS DE BOSC

MITJA GALTA DE VEDELLA ESTOFADA AMB VI NEGRE, PARMENTIER I FOIE

POSTRES A ESCOLLIR

POSTRE DE TURRÓ

TRUFES DE XOCOLATA

CELLER

BLANC: PAZO DAS BRUIXAS D.O. RÍAS BAIXAS

NEGRE: SENAT DEL MONTSANT D.O. MONTSANT

CAVA: ORIOL ROSSELL BRUT NATURE

49€

COTILLÓ Y TURRONS INCLOSOS

Preu per persona. IVA inclòs.

Aigua, bodega i cafè.

