

Menú navideño 2018

25 Diciembre Navidad

26 Diciembre Sant Esteve

Calamar en su tinta

Ostras escabechadas

Vieiras en papillote

Galet guotie con fondo de escudella

Canelón de foie-gras

Salmón al miso

Col rellena de carrilleras ibéricas

Crema de mató y batido de matcha y plátano

Fresas, limón y yogur

39€ (IVA incluido)

Bebidas y pan no incluidos en el precio.

Menú fin de año



Calamar en su tinta

Ostras en escabeche

Vieiras en papillote

Micuit de foie en dashi cítrico

Arroz de gamba roja

Rodaballo a la parrilla

Lomo de ciervo con salsa de cacao y jengibre

Degustación de quesos de oveja

Coulant invertido

Café y petit fours

Uvas de la suerte



Cava Parés Baltà • Vino blanco Clos MontBlanc • Vino tinto Solà 1777 Azul

92 €



Menú Nadal 2018

25 Desembre Nadal

26 Desembre Sant Esteve

Calamar en tinta

Ostres escabetxades

Vieires a la papillota

Galet guotie amb brou d'escudella

Caneló de foie-gras

Salmó al miso

Col farcida de galtes ibèriques

Crema de mató i batut de matcha i plàtan

Maduixes, llimona i iogurt

39€ (IVA inclòs)

Beguda i pa no inclosos en el preu.

Menú de cap d'any



Calamar en tinta

Ostres escabetxades

Vieires a la papillota

Micuit de foie en dashi cítric

Arròs de gamba vermella

Turbot a la graella

Llom de cèrvol amb salsa de cacau i gingebre

Degustació de formatges d'ovella

Coulant invertit

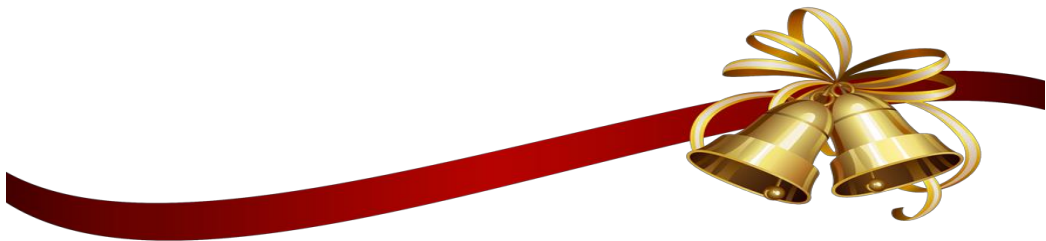
Cafè i petit fours

Raïm de la sort



Cava Parés Baltà • Vi blanc Clos MontBlanc • Vi negre Solà 1777 Azul

92 €



Christmas Menu 2018

25 December

26 December

Calamari in its own ink

Pickled oyster

Scallop papillote

Galet stuffed with quotie with escudella soup

Foie gras caneloni

Miso salmon

Iberian pork cheek in cabagge

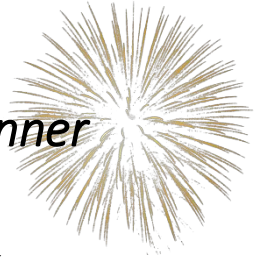
Mato cream, matcha banana shake

Strawberry, lemon and yogurt

39€ (IVA incluido)

Bebidas y pan no incluidos en el precio.

New year's eve dinner



Calamari in its own ink

Pickled oyster

Scallop papillote

Foie gras micuit with citric dashi

Shrimp paella

Grilled turbot

Venison loin with ginger cacao sauce

Sheep cheese from Lleida

Reversed chocolate coulant

Coffee and petit four

Grapes for new year count down

Cava Parés Baltà • Wine Clos MontBlanc • Wine Solà 1777 Azul



92 €



クリスマスメニュー2018

12月25日・12月6日

いかの墨煮

牡蠣のエスカベッシュ

帆立のホイル蒸し

Galet と escudella スープ

フォアグラのカネロニ

軽めの味噌漬けサケ

イベリコ豚の頬肉ロールレタス

マトークリーム、抹茶バナナシェイク

苺、レモン、ヨーグルト

39 ユーロ（税込み）

大晦日のメニュー



いかの墨煮

牡蠣のエスカベッシュ

帆立のホイル蒸し

フォアグラの micuit

赤海老のパエリア

イシヒラメのグリル

鹿ロース

羊のチーズ

チョコレートケーキ

コーヒーとプチ・フォー

運のブドウ



CavaParésBaltà・白ワイン Clos MontBlanc・黒ワイン Solà1777 Azul

92 €