



NADAL A CASA

Encomana els teus plats amb antelació al +376 630863

Condicions especials per als dies de Festa:

Per garantir el servei es recomana realitzar l'encàrrec cal avisar 6 dies abans

Les demandes per als dies 24 i 25 de desembre es recolliran el 24 de desembre. (Horari de 11:00 a 18:00). Dia 24 nit i 25 de desembre tancat.

Els encàrrecs per al dia 31 i dia 1 de gener es recolliran el dia 31 de desembre (horari de 11:00 a 15:00). Dia 31 nit i 1/01 tancat

Per peticions personalitzades avisar 6 dies d'antelació.

APERITIUS

Assortiment de croquetes (2 ut gamba, 2 ut carn d'olla, 2 ut ceps i foie gras)	18,00.-€
Sortido de croquetas (2 ud gamba, 2 ud carne, 2 ud setas y foie gras)	
Figues confitades amb foie gras (ut)	3,90.-€
Higos confitados con foie gras (ud)	
Torrada d'esqueixada de bacallà (ut)	2,50.-€
Tostada de esqueixada de bacalao (ud)	
Bombó de formatge de cabra i poma caramal.litzada (ut)	2,50.-€
Bombón de queso de cabra y manzana caramelizada	
Canapè de tàrtar de salmó i alvocat (ut)	3,00.-€
Canape de tartar de salmón y aguacate (ud)	
Mini tartar de tonyina (ut)	3,90.-€
Mini tartar de atún (ud)	

Plats

Tàrtar de salmó i alvocat	12,00.-€
Tartar de salmón y aguacate	
Tàrtar de tonyina	14,00.-€
Tartar de atún	
Amanida de salmó, mango i magrana (2 pax)	16,00.-€
Ensalada de salmón, mango y granada (2 pax)	

Sopa de galets i mandonguilles (ind)	14,00.-€
Sopa de navidad (ind)	

Canelons de carn (3 uts)	16,00.-€
Canelones de carne	

Canelons d'espinaç (3ut)	14,00.-€
Canelones de espinacas (3ut)	

Parmentier d'ànec confitat	16,00.-€
Parmentier de pato confitado	

Plats principals

Filet de porc al forn salsa de ceps	20,00.-€
Solomillo de cerdo al horno salsa de ceps	

Jarret de xai a Baixa temperatura	24,00.-€
Codillo de cordero a baja temperatura	

Melsó de vedella en la seva salsa	26,00.-€
Moloso de ternero en su salsa	

Cassola de peix i marisc	28,00.-€
Cazuela de pescado y marisco	

Llobarro al forn	28,00.-€
Lubina al horno	

Peticions especials per encàrrec amb antelació

Capó farcit
Espatlla de xai
Turbot al forn