



MENÚ AÑO NUEVO

(MEDIODIA)



EN MESA PARA COMPARTIR

Mini Croquetas Cremosas de Gambas
Buñuelos de Bacalao y Espinacas
Longaniza de Vic

PRIMEROS PLATOS

Carpaccio de Salmón con Brotes Verdes Pistachos y Queso Feta al Hinojo
Ensalada de Burrata Con Tres Tomates, Rúcula, Aguacate,
Piñones y Pesto Verde
Crema de Marisco Patrón al Estilo Fonda Catalana
Canelones de Reyes Tres Gustos Espinacas, Carne y Pescado

SEGUNDOS PLATOS

Colita de Rapet Espatarrat al Estilo Puerto Viejo
Lomo de Bacalao a la LLauna con judías del Ganxet
Meloso de Ternera con Patata Trufada y Jugo de Rustido
Entrecot de Ternera a la Brasa con Patatas Fritas y Verduras a la Parrilla

POSTRES

Crema Catalana con Frutos Rojos
Tarta Sacher con Crema Inglesa y Fresones
Tiramisú Artesano con Flambeado de Naranja

EN MESA

Surtido de Turrónes
Neulas
Mantecados y Polvorones

BEBIDA

Vinos:
Blanco: Clot d'Encís, D.O. Terra alta
Tinto: Brau de Bot, D.O. Catalunya
Agua

Precio por persona **70,00€** con IVA incluido



MENÚ ANY NOU

(MIGDIA)



EN TAULA PER COMPARTIR

Mini Croquetes Cremoses de Gambes
Bunyols de Bacallà i Espinacs
Llonganissa de Vic

PRIMERS PLATS

Carpaccio de Salmó amb Brots Verds Festucs i Formatge Feta al Fonoll
Amanida de Burrata Amb Tres Tomàquets, Rúcula, Alvocat,
Pinyons i Pesto Verd
Crema de Marisc Patró a l'Estil Fonda Catalana
Canelons de Reis Tres Gustos Espinacs, Carn i Peix

SEGONS PLATS

Coleta de Rapet Espatarrat a l'Estil Puerto Viejo
Llom de Bacallà a la LLauna amb mongetes del Ganxet
Melós de Vedella amb Patata Trufada i Suc de Rostit
Entrecot de Vedella a la brasa amb patates fregides i verdures a la graella

POSTRES

Crema Catalana amb Fruits Vermells
Pastís Sacher amb Crema Anglesa i Maduixots
Tiramisú Artesà amb Flambeado de Taronja

EN TAULA

Assortiment de Torrons
Neules
Mantegats i Polvorons

BEGUDA

Vins:
Blanc: Clot d'Encís, D.O. Terra alta
Negre: Brau de Bot, D.O. Catalunya
Aigua

Preu per persona **70,00€** amb IVA inclòs