



# Menú de Nadal

Dies 25 - 26 - 1 Gener



Aperitiu variat

*Aperitivo variado*

## Primer a Triar

Crema de Ceps amb poma Reineta i Oli Condimentat de Ou Fregit  
*Crema de Boletus con Manzana Reineta y Aceite de Huevo Frito*

Caneló XL amb Pasta Fresca de Pollastre, Foie i Tòfona  
*Canelon XL con Pasta Fresca de Pollo, Foie y Trufa Negra*

Amanida amb Pernil D'anec Vinagreta de Mango i Festucs  
*Ensalada con Jamon de Pato Coulis de Mango y Pistachos*

Carpaccio de Pota de Pop amb Oli Verge i Pebrot vermell de la Vera  
*Carpaccio de Pata de Pulpo con Aceite Virgen y Pimenton de la Vera*

## Segons a Triar

Filet de Vedella amb Salsa de Foie i cebetes baby caramel·litzades  
*Solomillo de Ternera con Salsa de Foie y Graten de Patatas*

Manetes de Porc Cruixent sense Feina amb Gambes  
*Manitas de Cerdo sin trabajo con Gambas*

Llom de Bacallà a la Mel amb Panses i Pinyons  
*Lomo de Bacalao a la Miel con Pasas y Piñones*

## Postre

Sorbet de Llimone amb Limonsselo

pastisset amb textura de tres xocolatas

Tron de Nadal de Turrò Fet a Casa

celler

aigües minerals, Vi GR 11 Criança 2016 D .O Empordà, Copa de Cava

49 € iva inclòs



*Bon Nadal i  
Bones Festes !*



## Weihnachtsmenü Menu de Noël

jours - tage 25,26, et 1

pica pica varié ..... pica pica abwechslungsreich

**premier cours à choisir \*\*\* ersten Kurs zu wählen**

crème de cèpes à la pomme reinette et huile d'oeuf au plat

Steinpilzcreme mit Pippinapfel und Spiegeleiöl

Cannelloni XL au poulet frais, foie et pâtes truffées

XL-Cannelloni mit frischem Hähnchen, Foie und Trüffelnudeln

salade au foie micuit et vinaigrette au miel de garriguella

Salat mit Foie micuit und Garriguella-Honig-Vinaigrette

Carpaccio de cuisse de poulpe au paprika de La Vera

Oktopuskeulen-Carpaccio mit Paprika von La Vera

**deuxième plat au choix \*\*\*\*\* zweiten Kurs zu wählen**

filet de bœuf aux petits oignons caramélisés

Rinderfilet mit karamellisierten Babyzwiebeln

pieds de porc sans travail aux crevettes

Schweinefüße ohne Arbeit mit Garnelen

Cabillaud aux raisins secs et pignons de pin

Kabeljau mit Rosinen und Pinienkernen

**dessert Nachtisch**

sorbet citron à la crème de limoncello

Zitronensorbet mit Limoncellocreme

cupcake texturé aux trois chocolats

drei schokoladenbraune texturierte cupcakes

Bûche de Noël au nougat

Nougat-Weihnachtslog

les boissons -- getränke

eau minérale, vin GR11 garriguella, verre de cava

Mineralwasser, Wein GR11 Garriguella, Glas Cava

49,00 € iva inclos