

menú CAP D'ANY 2025



APERITIUS

Torrada de pernil ibèric de gla amb tomàquet sucat
Croquetes de sipions amb un toc d'allioli de "piquillos"
Milfulls de tomàquet amb sardina fumada
i crema agra de iogurt
Roast beef de vedella amb crema de formatge
d'atura i encenalls de foie



PRIMER

Medallons de rap amb cruixent de fruits secs
i una parmentier de carbassa



SEGON

Lingot de xai rostit amb el seu suc i
una parmentier de moniato trufat



POSTRES DE NADAL

Lingot de praliné banyat amb
xocolata cruixent



CELLER

Blanc - Xic blanc d'Agustí Torelló
Negre - Arienzo criança
Cava Brut Reserva - Agustí Torelló Mata



Pa

Aigua, cervesa o refresc
Cafè
Raïm i Cotilló

72€
iva incl.

menú CAP D'ANY VEGGIE 2025



APERITIUS

Crema de ceps amb escuma Idiazabal
Formatge brie fregit amb confitura de tomàquet
Croquetes de tres formatges
"Montadito" de truita de patates



PRIMER

Carbassa a la planxa amb crema a la taronja
i les seves llavors torrades



SEGON

Arròs amb verdures, bolets i toc de romesco



POSTRES DE NADAL

Lingot de praliné banyat amb
xocolata cruixent



CELLER

Blanc - Xic blanc d'Agustí Torelló
Negre - Arienzo criança
Cava Brut Reserva - Agustí Torelló Mata



Pa

Aigua, cervesa o refresc
Cafè
Raïm i Cotilló

72€
iva incl.

menú KIDS CAP D'ANY 2025



APERITIUS

Torrada de pernil ibèric de gla amb tomàquet sucat
Croquetes de pernil ibèric de gla



PRIMER A TRIAR

Escudella de Nadal amb pilota i galets



Macarrons de fonda gratinats



SEGON A TRIAR

Canelons casolans



Hamburguesa de vedella amb patata *baby* al caliu



POSTRES DE NADAL

Lingot de praliné banyat amb
xocolata cruixent



Pa

Aigua o refresc

45€
iva incl.

Per a infants fins a 12 anys