

# Menú CAP D'ANY

2025



## APERITIUS

Pernil ibèric de gla sobre pa de cristall amb tomàquet  
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

Corball a la marinera



## SEGON

Tournedó de filet de vedella al cafè de París amb  
patata primor especiada al forn



## POSTRES

Lingot de praliné banyat amb  
xocolata cruixent



## CELLER

Xic d'Agustí Torelló Mata - Vi blanc  
Perelada 3 Finques - Vi negre  
Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva



Pa  
Aigua 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 brasa amb crema a la taronja i  
les seves llavors torrades



## SEGON

Arròs amb verdures, bolets i toc de romesco



## POSTRES

Lingot de praliné banyat amb  
xocolata cruixent



## CELLER

Ermita d'Espiells Coupage - Vi blanc  
Raimat Abadia - Vi negre  
Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva



Pa  
Aigua o refresc  
Cafè  
Raïm i Cotilló

72€  
IVA incl.



# Menú MUSSOLETS

CAP D'ANY 2025



## APERITIUS

Pernil ibèric de gla sobre pa de cristall amb tomàquet  
Croquetes de pernil ibèric de gla



## PRIMER A TRIAR

Escudella de Nadal amb pilota i galets  
o  
Macarrons de fonda gratinats



## SEGON A TRIAR

Canelons casolans  
o  
Hamburguesa de vedella amb patata  
*baby* al caliu



## POSTRES

Lingot de praliné banyat amb  
xocolata cruixent



Pa  
Aigua o refresc

Raïm i cotilló

45€  
IVA incl.

Per a infants fins a 12 anys

