

Nadal 1



Bombons de pastís d'escòrpora amb corona de maionesa de guacamole

Patata brava amb salsa molt brava



Carpaccio de pinya amb gambes, ruca, magrana i salsa de fruita de la passió

o

Canelons gratinats de carxofes del Prat amb la seva beixamel suau i dos formatges



Llobarro al forn amb cuscús de quinoa i cremós de patata a l'estragó

o

Carn d'olla amb les seves verdures i cigrons



Mousse lleugera de gerds amb nucli de mascarpone i coco sobre galeta Bretona



Pa de Nadal
Aigua o refresc
Cafè o tè

CELLER

Xic d'Agustí Torelló Mata - Vi blanc

Marmellans - Vi negre

Arienzo de Marqués de Riscal criança - Vi negre

Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva

38,50€
iva inclòs

Nadal 2



"Montadito" de pernil ibèric de gla

Croquetes trufades

Broqueta de mini boconccini, xerris i oli de pesto



Escudella de Nadal amb pilota i galets

o

Amanida de cítrics amb tataki de tonyina marinada amb salsa de miso



Suquet de peix amb patates i picada de fruits secs

o

Melós de xai rostit amb el seu suc i parmentier de moniato trufat



Mousse lleugera de gerds amb nucli de mascarpone i coco sobre galeta Bretona



Pa de Nadal
Aigua o refresc
Cafè o tè

CELLER

Xic d'Agustí Torelló Mata - Vi blanc

Marmellans - Vi negre

Arienzo de Marqués de Riscal criança - Vi negre

Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva

44€
iva inclòs

Cap d'Any

Pernil ibèric de gla i pa de coca amb tomàquet
Croquetes de sipions amb toc d'allioli de "piquillos"

Bombons de pastís d'escòrpora amb corona de maionesa de guacamole

Kebab de llom de vaca, amb llima, iogurt i un refrescant toc de menta

Cullereta d'Steak tàrtar amb torrada de pa cruixent



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

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



Mousse lleugera de gerds amb nucli de mascarpone i coco sobre galeta Bretona



Pa de Nadal
Aigua o refresc
Cafè o tè
Raïm Cap d'Any
Cotilló Deluxe

CELLER

Ermida d'Espiells - Vi blanc

Cabirol - Vi negre

Cava Agustí Torelló Mata - Brut Reserva

125€
iva inclòs





Menü Veggie

LA
BOTIGA
RESTAURANT



PER A COMPARTIR

Croquetes de carbassa ecològica amb maionesa tàrtara

Tàrtar d'alvocat, mango i tomàquet amb vinagreta balsàmica de gerds

"Rainbow" d'hummus, remolatxa, edamame i pastanaga amb papadum

Carxofes fregides a l'andalusa amb maionesa de cibulet



A TRIAR

Canelons de bolets de temporada amb beixamel de ceps

Timbal d'escalivada amb formatge de cabra gratinat, olivada i pipes de carbassa

Roll de pasta fresca de verdures de temporada



POSTRES

Mousse lleugera de gerds amb nucli de mascarpone
i coco sobre galeta Bretona

Pa de Nadal
Aigua o refresc
Cafè o tè



CELLER

Xic d'Agustí Torelló Mata - Vi blanc
Arienzo de Marqués de Riscal criança - Vi negre
Cava Agustí Torelló Mata – Brut Reserva

42,50€

iva inclòs



MENÚ infantil de NADAL

MENÚ infantil de NAVIDAD

ENTRANTS · ENTRANTES

Pernil ibèric de gla amb pa de vidre amb tomàquet
Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate
i y
Patata brava amb salsa molt brava
Patata brava con salsa muy brava

PRIMER · PRIMERO

Escudella de Nadal amb pilota i galets
Escudella de Navidad con pilota y galets

o

Croquetes de pernil ibèric
Croquetas de jamón ibérico

SEGON · SEGUNDO

Caneló de pularda amb beixamel trufada i formatge parmesà
Canelón de pularda con bechamel trufada y queso parmesano

o

Carn d'olla amb les seves verdures i cigrons
"Carn d'olla" con sus verduras y garbanzos

POSTRES · POSTRE

Mousse lleugera de gerds amb nudi de mascarpone i coco sobre galeta Bretona
Mousse ligera de frambuesas con mascarpone y coco sobre galleta Bretona

Pa de Nadal · Pan de Navidad
Aigua o refresc · Agua o refresco

24,50€
iva incl.

