



Menú sopar de grups

Primers a triar

Brou de Nadal amb tortel·lini casolans, farcits de carn de vedella.
(Conté gluten, ou, lactosa i api)

Caneló XL d'elaboració pròpia de rostit gratinat
amb beixamel. (Conté gluten, lactosa, api i ou)

Amanida de gambes amb brots tendres, alvocat, mango, tomàquet
cherry, escalunyes, pipes i vinagreta de mandarina.
(Conté marisc, soja, sèsam, fruits secs i api)

Segons a escollir

Pularda del Pirineu confitada i esmicolada, amb fines herbes i taronja
acompanyada amb Parmentier d'api, poma Granny Smith i salsa de
fruits vermells silvestres. (Conté lactosa)

Suquet de rap.
(Conté marisc, crustacis, gluten i api)

Postres

Cassoleta nadalenca casolana, farcida de praliné d'avellanes, gelea de
gerds i trufa de xocolata negra d'Equador. (Conté gluten, ou, fruits secs i lactosa)

Bodega

Aigua mineral
Vi blanc Anaís DO Penedès
Vi negre Volador DO Montsant
Cafès o infusionsv

41,90€
IVA inclòs



Menú sopar de grups

Opció vegetariana

Primer

Crema de nyàmera amb coulis
de remolatxa. *(Conté lactosa)*

Segon

Risotto de múrgoles i ceps.
(Conté lactosa i api)

Postres

Cassoleta nadalenca casolana farcida de praliné
d'avellanes, gelea de gerds i trufa de xocolata negra
de l'Equador. *(Conté gluten, ou, fruits secs i lactosa)*

Bodega

Aigua mineral
Vi blanc Anaís DO Penedès
Vi negre Volador DO Montsant
Cafès o infusions

41,90€
IVA inclòs