

MENÚ DE FESTES NADALENQUES

*Dies: 22- 23-24-29- 30- 31 de desembre 2023 i
5-6-7 de gener 2024*

ENTRANTS:

Braves al nostre estil

Amanida amb mango, fruits secs i vinagreta de festucs

Cargols a la llauna amb all i oli *(suplement 8€)*

Bunyols de bacallà amb escarola i salsa romesco

Coca d'oli cruixent amb escalivada i anxoves de l'Escala

Els calamars a la romana de sempre amb espurnes de maionesa de llima

Espatlla de gla amb pa de coca torrada i sucada amb tomàquet *(suplement 7€)*

Taula de formatges amb codony fet a casa

Saltat de bolets del temps amb ou ros ferrat i el seu brioix

PRINCIPAL:

Calamarcets a l'all cremat amb bitxo picant

Bacallà confitat amb cap i pota

Arròs caldós de gambes i salsafins- tot net- *(suplement 6€)*

Jarret de xai rostit al forn de carbó i la seva guarnició

Pilota glacejada amb Parmentier de patata i bolets

Entrecot de vedella amb patata al forn i fricandó de carxofa

Filet de vedella amb salsa de tòfona i encenalls de pernil de gla *(suplement 8€)*

Gambes fresques de Blanes *(supl. 8'8€)*

LES POSTRES:

Flam casolà amb pinyons torrats i espurnes de gingebre

Mató amb nous i mel del Pallars

Granissat de mojito amb sorbet de llimona

Pastís de pastanaga amb gelat de vainilla

Coulant de xocolata i caramel amb gelat de vainilla i nous de peca'n

(suplement 3'50€)

PREU: 35 € IVA inclòs

EL MENÚ INCLOU: Panet,

1 BEGUDA: copa de vi, ½ aigua Font Vella, refresc o cervesa.

Si té alguna al·lèrgia o intolerància, comuniqui-ho al personal de sala