

## **MENÚ DE FESTES NADALENQUES**

**Dies: 28- 29 de desembre 2024 i  
4-5-6 de gener 2025**

### **ENTRANTS:**

Carpaccio de salmó fumat amb magrana i vinagreta de gerds  
"Els Canyuts".. Navalles a la planxa amb all i julivert  
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  
Carpaccio de filet de vedella amb encenalls de parmesà  
Espatlla de gla amb pa de coca torrada i sucada amb tomàquet *(suplement 7€)*

### **PRINCIPAL:**

Calamarcets a l'all cremat amb bitxo picant  
Arròs caldós de gambes i salsafins- tot net- *(suplement 6€)*  
Jarret de xai rostit al forn de carbó i la seva guarnició  
Filet ibèric brasejat amb mel i mostassa i xips de vegetals  
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  
Gelats de tiramisú italià  
Mató amb nous i mel del Pallars  
Amanida de fruites naturals amb cointreau "Rock & Roll" i bola de vainilla  
Pastís de pastanaga amb gelat de vainilla  
Coulant de xocolata i caramel amb gelat d'avellanes *(supl. 3'50€)*  
Gelats cremós de pistatxos i crumble d'ametlla *(supl. 2€)*

**PREU: 39 € IVA inclòs**

EL MENÚ INCLOU: Panet,

1 BEGUDA: Copa de vi amb D.O, Cervesa, Refresc o ½ Aigua mineral

Cafè / Tallat o infusió

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