

Menú Any Nou – Menú Año Nuevo

Primers plats a triar – Primeros platos a escoger

- **Amanida de rúcula, perles de mozzarella de búfala i carpaccio de “picanha” a baixa temperatura amb vinagreta de festucs i mel**
Ensalada de rúcula, perlas de mozzarella de búfala y carpaccio de “picanha” a baja temperatura con vinagreta de pistacho y miel
- **Coca de “cecina” d’Astorga amb encenalls de foie i confitura**
Coca de cecina de Astorga con virutas de foie y confitura
- **Caneló gegant de cua de bou amb la seva salsa**
Canelón gigante de rabo de buey con su salsa
- **Arròs del senyoret sense closces**
Arroz del “señorito” sin cascaras
- **Crema de llamàntol amb crostons**
Crema de bogavante con picatostes
- **Pop a la gallega amb parmentier de patata**
Pulpo a la gallega con parmentier de patata

Segons plats a triar – Segundos platos a escoger

- **Ous estrellats amb pernil ibèric i encenalls de tòfona**
Huevos estrellados con jamón ibérico y virutas de trufa
- **Cuixa de confit d’ànec “5 aglans” a la crema de castanyes i tòfona**
Muslo confitado de pato “5 bellotas” a la crema de castañas y trufa
- **Delícies de porc ibèric a la brasa**
Delicias de cerdo ibérico a la parrilla
- **Entrecot de vedella a la brasa**
Entrecot de ternera a la parrilla
- **Espatilleta o cuixa de cabrit amb la seva salsa**
Espaldita o pierna de cabrito con su salsa
- **Tronc de bacallà a la mimosa gratinat amb musselina d’allioli**
Tronco de bacalao a la mimosa gratinado con muselina de “allioli”
- **Suprema de lluç a la “Donostiarra”**
Suprema de merluza a la Donostiarra

Les postres a triar – Los postres a escoger

- **Gelat de xixona i xocolata calenta**
Helado de jijona y chocolate caliente
- **Carpaccio de pinya amb crema catalana i gelat de tatín de poma**
Carpaccio de piña con crema catalana y helado de tatín de manzana
- **Pastís de mousse de xocolata i cruixent de neules**
Tarta de mousse de chocolate y crujiente de barquillos
- **Assortit de sorbet de mandarina i llimona**
Surtido de sorbete de mandarina y limón
- **Valencià: suc de taronja natural i gelat de vainilla**
Valenciano: zumo de naranja natural y helado de vainilla

- **Preu del menú x comensal amb 1 beguda, pa, cafè i copa de cava**
Precio del menú x comensal con 1 bebida, pan, café y copa de cava

45 €

Pels més petits - Para los más pequeños

Menú infantil a escollir fins els 12 anys*

*Menú infantil a escoger hasta los 12 años**

Primers plats a triar - Primeros platos a escoger

- **Canelons de la iaia**
Canelones de la yaya
- **Pasta fresca amb salsa bolonyesa**
Pasta fresca con salsa boloñesa

Segons plats a triar - Segundos platos a escoger

- **Ous estrellats amb pernil ibèric**
Huevos estrellados con jamón ibérico
- **Pollastre a la brasa**
Pollo a la parrilla
- **Croquetes casolanes de carn d'olla**
Croquetas caseras de cocido

Les postres a triar - Los postres a escoger

- **Creppe de nutella i nata**
Creppe de nutella y nata
- **Suc de taronja natural**
Zumo de naranja natural
- **Assortit de boles de gelat**
Surtido de bolas de helado

- **Preu del menú x comensal amb 1 beguda i pa**
Precio del menú x comensal con 1 bebida y pan

22 €