

Dinar de Nadal

APERITIU

Croqueta de bolets

Blini de patata, crema àgria fumada i tòfona *melanosporum*

Cassoleta de coliflor torrada amb tàrtar de tomàquet semisec i formatge Ossau-Iraty

ENTRANTS

Caneló de pollastre rostit amb beixamel de foie i crumble de formatge parmesà

Escudella de Nadal amb mandonguilles de porc ibèric i galets

Caneló d'albergínia i cigrons amb salsa Aurora

PRINCIPALS

Llauna de vedella a baixa temperatura amb salsa de vi Marsala, bolets saltejats i puré de xirivia torrat

Medalló de rap amb salsa de suquet de llamàntol, *parmentier* de patata i all, musclos i gamba vermella

Risotto de ceps

POSTRES

Cremós de caramel salat, *crumble* de xocolata picant, gel de bergamota i sorbet de fruits vermells

Assortiment de torrons i neules

Masia 1187 Blanc, D.O. Penedès

MVSA Brut Nature

Aigua, cafè i licors

PREU: 70€
Menú infantil: 26€
Aforament limitat

PER A EMPORTAR:

Amb 1 ampolla de vi o cava cada 2 persones: 63€
Sense begudes: 56€

Sant Esteve i dinar d'Any Nou

APERITIU

Croqueta de bolets

Blini de patata, *labneh*, tàrtar de tomàquet rostit i tàpera fregida

Cassoleta farcida de moniato rostit i cítrics amb formatge Ossau-Iraty

ENTRANTS

Caneló de pollastre rostit amb beixamel de foie i crumble de formatge parmesà

Arròs de gamba vermella

Caneló d'albergínia i cigrons amb salsa aurora

PRINCIPALS

Xai a baixa temperatura, puré de patata *brie* i tòfona, salsa de vi Marsala i cebetes glacejades

Turbot a la planxa, patata amb crosta de *panko* a la provençal i salsa *beurre blanc* fumada a la brasa

Risotto de carbassa amb verdures saltejades

POSTRES

Semifreddo de yuzu, *ganache* de xocolata blanca, *crumble* de xocolata negra i gel de gerds

Assortiment de torrons i neules

Masia 1187 Blanc, D.O. Penedès

MVSA Brut Nature

Aigua, cafè i licors

SANT ESTEVE
PREU: 65€
Menú infantil: 24€
Aforament limitat

ANY NOU
PREU: 54€
Menú infantil: 24€

PER A EMPORTAR:

Amb 1 ampolla de vi o cava cada 2 persones: 54€
Sense begudes: 47€

Sopar de Cap d'Any

APERITIU

Ostra *Guillardeau* (2u) amb suc del seu escabeix

Blini de patata, crema àgria fumada i tòfona *melanosporum*

Cassoleta farcida de tàrtar de gamba vermella, apinap encurtit, gel de bolets i caviar de salmó

ENTRANTS

Ganache de foie sobre cruixent de festuc, gel de gerds i taronja confitada

PRINCIPALS

Llamàntol sobre *risotto* de *fregola* a la milanesa i salsa del seu corall

Melós de vedella amb foie, salsa de Porto i *parmentier* de patata i tòfona

POSTRES

Cremós de caramel salat, *crumble* de xocolata picant, gel de bergamota i sorbet de gerds

Assortiment de torrons i neules

Ressopó: Pa amb pernil ibèric
Xocolata amb xurros

Etiris DO Alella

Abadal Matís DO Pla del Bages

Cava Mirgin Laietà Gran Reserva Brut Nature

Aigua, cafè i licors

Cotilló **DJ**

PREU: 160€
Menú infantil: 29€
Aforament limitat

PER A EMPORTAR:

Amb 1 ampolla de vi o cava cada 2 persones: 125€
Sense begudes: 95€

Promocions

PROMOCIÓ NADAL + SANT ESTEVE

Inclou pensió completa des del Sopar de Nadal (24/12) fins al dinar de Sant Esteve (26/12) amb begudes incloses

286€/persona en habitació doble estàndard
305€/persona en habitació doble superior

PROMOCIÓ CAP D'ANY

PENSIÓ COMPLETA

Inclou Sopar de Cap d'Any, allotjament, esmorzar i dinar d'Any Nou

295€/persona en habitació doble estàndard
302€/persona en habitació doble superior

MITJA PENSIÓ

Inclou Sopar de Cap d'Any, allotjament i esmorzar

240€/persona en habitació doble estàndard
250€/persona en habitació doble superior