

# Menú 01

**Nit de clàssics**  
**14/12/2018**

## Aperitiu-entrants al mig de la taula

Croquetes de bolets casolanes  
Fideuejat de peix de roca amb all i oli  
Congret de xistorra  
Coca de samfaina  
Crema de rúcula  
Amanida de formatge de cabra tebi

## SEGON PLAT

Pollastre a la casola amb prunes  
o bé  
Romescada de peixos de llotja

## POSTRE

Saint Honoré amb gelat de iogurt

Vi i Cafès

**PREU: 28€**  
**IVA INCLÒS**

El menú s'ha de reservar per telèfon al 973 651 120 abans del 10/12/2018

# Menú 02

**Nit de clàssics**  
**14/12/2018**

## Aperitiu

Cornes vegetals amb sèsam  
Cremeta d'au i canonges  
Barqueta de milfulls de salmó amb mantega d'anxoves

## PRIMER PLAT

Coca de caviar d'albergínia amb bolets salvatges,  
pernil ibèric i bouquet d'amanida  
amb vinagreta de mel de Barcedana  
o bé  
Amanida de mozzarella fresca de búfala,  
pesto vermell i pernil d'ànec

## SEGON PLAT

Melós de porc estil "Wellington"  
amb salsa de vi ranci i Oporto  
o bé  
Suprema de salmó amb salsa  
de formatge "Costa Negra" i algues cruixents

## POSTRE

Red Velvet amb gelat de tiramisú

Vi i Cafès

**PREU: 32€**  
**IVA INCLÒS**

El menú s'ha de reservar per telèfon al 973 651 120 abans del 10/12/2018