



# Menú de festes de Nadal

## Pica - Pica

Xarrup de crema de ceps

Torradeta amb tomata i espatlla ibèrica

Croqueta casolana de marisc

Carpaccio de magret i foie d'ànec

Carxofes farcides de carn amb salsa de bolets

## Plat principal a escollir

Rapet a la planxa

Bacallà al forn

Entrecot de vedella a la brasa o amb salsa a escollir

(Rocafort o 5 pebres)

Melós de vedella de Girona amb bolets

Civet de senglar al vi negre de l'Empordà

Magret d'ànec amb salsa de prunes al Oporto

Espatlla de xai rostida al forn

Peuada (peu, orella i morro de porc) guisada amb ceps

## Postres a escollir

Tarta taten feta a casa amb gelat de vainilla

Pastís de xocolata amb sopeta de xocolata blanca i  
gelat de fruits vermells

Carpaccio de pinya amb coulis de maduixa i gelat de iogurt

Les nostres peres al cafè amb gelat de canyella

Gelat de ratafia amb nous

Sorbet de menta amb xocolata calenta

AIGUA I PA INCLOSOS

**Preu: 37,00 per persona / IVA inclòs**

Aquest menú només es servirà per a taula completa





# Menú de fiestas de Navidad

## Pica - Pica

Chupito de crema de boletus  
Tostadita con tomate y paletilla iberica  
Croqueta casera de marisco  
Carpaccio de magret y foie de pato  
Alcachofas rellenas de carne con salsa de setas

### Plato principal a escoger

Rape a la plancha  
Bacalao al horno  
Entrecot de ternera a la brasa o con salsa a escoger  
(Roquefort o 5 pimientos)  
Melóso de ternera de Girona con setas  
Civet de jabalí al vino tinto del Emporda  
Magret de pato con salsa de ciruelas al Oporto  
Paletilla de cordero asada al horno  
Peuada (pie, oreja y morro de cerdo) guisada con boletus

### Postres a escoger

Tarta taten casera con helado de vainilla  
Pastel de chocolate con sopa de chocolate blanco y  
helado de frutos rojos  
Carpaccio de piña con coulis de fresa y helado de yogurt  
Nuestras peras al café con helado de canela  
Helado de ratafía con nueces  
Sorbete de menta con chocolate caliente

AGUA Y PAN INCLUIDOS

**Precio: 37,00 por persona / IVA incluido**

Este menú solo se servirá para mesa completa





# Menu de fête de Noël

## Pica - Pica à Partager

Crème aux ceps

Toast à la tomate avec épaule ibérique

Croquette faite maison aux fruits de mer

Carpaccio de magret et foie de canard

Artichauts farcis de viande au gratin avec sauce aux champignons

## Plat principal à choisir

Lotte grillée

Morue au four

Entrecôt de veau de Girona grillé ou avec sauce au choix

(Roquefort ou 5 poivres)

Joues de veau de Girona aux champignons

Civet de sanglier au vin rouge de l'Empordà

Magret de canard avec sauce aux prunes et Porto

Épaule d'agneau au four

Peudada (Pied, oreille et museau de porc en sauce) avec ceps

## Dessert à choisir

Tarte tatin fait maison avec glace à la vanille

Gâteaux au chocolat avec soupe au chocolat blanc et glace aux fruits rouges

Carpaccio d'ananas aux coulis de fraises et glace au yaourt

Poires au café avec glace à la cannelle

Glace à la ratafia avec des noix

Glace à la menthe avec chocolat chaud

EAU ET PAIN COMPRIS

Prix: 37,00 par personne / TVA comprise

Ce menu ne sera servi que pour table complet





# Christmas menu

## Starters to share

Cream of mushrooms  
Toast and tomato with iberic ham  
Home-made seafood croquettes  
Duck magret carpaccio with foie  
Meat-stuffed artichokes with mushroom sauce

## Main course to choose

Grilled monkfish  
Baked cod  
Grilled veal entrecot with sauce at choice  
(Roquefort or 5 peppers)  
Roasted veal cheek with mushrooms  
Stewed wild boar civet with red wine from l'Empordà  
Duck magret with prune sauce  
Roasted lamb shoulder  
Pig trotters, snout & ears with mushrooms

## Desserts to choose

Baked apple cake with vanilla ice-cream  
Chocolate cake with white chocolate soup and raspberry ice-cream  
Pineapple carpaccio with yogurt ice-cream with red berries  
Pears in coffee with cinamon ice-cream  
Ratafia ice cream with nuts  
Mint sorbet with hot chocolate

WATER AND BREAD INCLUDED

Price: 37,00 per persone / VAT included

Only for complete tables

