











# Menú Nadal



## APERITIU

### Primers (Per triar)




Ous 65° amb risotto de ceps i pernil ibèric   

Sopa d'escudella amb galets farcits   



Briox farcit tàrtar salmó, alvocat i rovell d'ou    



Amanida formatge cabra, cansalada cruixent, nous i codonyat  

### Segon (Per triar)

Vedella a baixa temperatura amb salsa de ratafia pinyons   






Bacallà confitat a la mel i taronja    




Caneló XL d' confit d'ànec amb salsa foie gras    

Costello caramel·litzat amb poma i mel  

### Postres (Per triar)

Cheesecake amb gelat torró    

Brownie amb xocolata calenta amb sorbet de gerds     

Poma de Girona rostida amb gelat ratafia i nous   

#### SORBETS ARTESANALS

( Sorbet fruits del bosc , pinya, mango, llimona )

Pa artesà

Aigües i vi

Torrans i neules

35,00 €

IVA INCLOS

