

MENÚ NAVIDAD / MENU NADAL

viernes 25 de diciembre de 13h a 15h / 19.30h a 21h
divendres 25 de desembre de 13h a 15h / 19.30h a 21h

APERITIVOS /APERITIUS

Medallón de vieira a la plancha con suave alioli de azafrán
Medalló de pelegri a la planxa amb suau allioli de safrà

Montadito de pan de cristal con jamón ibérico de bellota
Muntadet de pa de vidre amb pernil ibèric de gla

PRIMERO/PRIMER

Tradicional sopa de galets

PRINCIPAL A ELEGIR/PRINCIPAL A TRIAR

Filete de lubina a la plancha con falso risotto de trigo tierno y espárragos
Filet de llobarro a la planxa amb fals risotto de blat tendre i espàrrecs

Medallones de solomillo ibérico con manzanas caramelizadas al tomillo
Medallons de filet ibèric amb pomes caramelitzades a la farigola

POSTRES

Tronquito de Navidad / *Tronquet de Nadal*
Néulas y Turrónes / *Neules i Torrons*

BEBIDAS/BEGUDES

Agua, refresco, cerveza, vino blanco o tinto, Cava, / *Aigua, refresc, cervesa, vi blanc o negre, Cava*
Café o Infusión / *Café o infusió*

Precio por persona / Preu per persona: **40€** (IVA incluido)

CHRISTMAS MENU

Friday, 25 December 1pm - 3pm / 7.30 pm - 9 pm

APPETISERS

*Grilled scallop medallion with saffron alioli
Acorn fed Iberian ham on toast*

FIRST COURSE

Traditional catalan christmas soup

MAIN COURSE TO CHOOSE

*Grilled sea bass fillet with wheat risotto and asparagus
Iberian pork medallions with thyme- caramelized apple*

DESSERTS

*Christmas log
Christmas sweets*

DRINKS

*Water, soft drink, beer, white or red wine, sparkling wine
Coffee or tea*

Price per person: **40€** (VAT included)