

Menú de nadal, Sant Esteve i any nou 2017-2018.

Aperitiu al mig de la taula:

Pernil amb pa de diamant de la Panificadora
Foie-grass amb trompetes negres i melmelades de flor
Pop de roca trossejat a l'all cremat

Primer plat a escollir:

Sopa de galets

Canalons gratinats

Segon plat a escollir

Terrina de vedella al foie

Espatlla de xai confitada amb fruits secs

Cueta de rap salsa de zamburinyes

Postre:

Torrija de Brioix amb gelat de turró

Dolços de nadal al mig de la taula

Vi negre Totium criança D.O. Ribera del Duero 2013

Vi blanc Albariño Coral do Mar D.O. Rias Baixas

Cava Aire de l'Origan Brut Nature, Cafè de comerç just, aigües minerals.

38 € Iva inclòs



MICHELIN BIB GOURMAND