



Entrants

- Sopa de Nadal amb mandonguilles casolanes. 8,5
- ◆ Lasagna de lluç, txangurro i gambes amb crema de marisc. 13,8
 - ◆ Canelons de Nadal casolans amb beixamel de tòfona. 12,8
- Marinat de salmó a l'anet amb guacamole i blinis. 12,75
- Formatge feta a la graella amb carpaccio de vedella, nabius i avellanes. 14
- Carxofes farcides de foie, bolets i tòfona. 13
- Amanida de tonyina marinat amb llima i sèsam negre. 10,80

Principals

- Capon de Nadal a la catalana amb fruits secs i orellanes. 15,25
- ◆ Garrí desossat rostit a baixa temperatura amb puré de moniatos i castanyes. 16,5
- Esquena o Cuixa de cabrit al forn amb patates i hortalisses rostides. 22,5
- Filet ibèric amb salsa de ceps i ametlles. 15,8
- ◆ Salmó fresc al forn amb crosta de taronja i parmesà. 14,8
- Tonyina fresca amb ceba amb soja, mostassa i mel. 15,5
- ◆ Arròs caldos amb llamàntol. 19
- Bacallà a la crema d'albergínies i all negre rostit. 15,7



Entrantes

- Sopa de Navidad con sus albóndigas caseras. 8,5
- ◆ Lasagna de merluza, txangurro y gambas con crema de marisco. 13,8
 - ◆ Canelones de navidad caseros con bechamel de trufa. 12,8
- Marinado de salmón al eneldo con guacamole y blinis. 12,75
- Queso feta a la parrilla con carpaccio de ternera, arándanos y avellanas. 14
- Alcachofas rellenas de foie, setas y trufa. 13
- Ensalada de atún marinado con lima y sésamo negro. 10,80

Principales

- Capón de Navidad a la catalana con frutos secos y orejones. 15,25
- ◆ Cochinillo deshuesado asado a baja temperatura con puré de boniatos y castañas. 16,5
- Espalda o Pierna de cabrito al horno con patatas y hortalizas asadas. 22,5
- Solomillo ibérico con salsa de boletus y almendras. 15,8
- ◆ Salmon fresco al horno con costra de naranja y parmesano. 14,8
- Atún fresco encebollado con soja, mostaza y miel. 15,5
- ◆ Arroz caldoso con bogavante. 19
- Bacalao a la crema de berenjenas y ajo negro asado. 15,7

