

MENÚ DE NADAL 2020

25 i 26 de desembre i 1 de gener

PRIMERS PER A COMPARTIR

Amanida amb salmó fumat, pinya rostida al ron i salsa tàrtara
Carpaccio de bacallà amb coulis de tomàquet i vinagreta d'olivada
Croquetes de txangurro i gambes
Musclos de roca a la marinera
Pernil ibèric de gla amb pa amb tomàquet (supl. 5€)

SEGON PLAT A ESCOLLIR

Llobarro farçit de verdures
Entrecotte de vedella amb salsa de ceps
Paella marinera amb gamba vermella i escamarlà
Romescada de rap amb carxofes i cloïsses (supl. 5€)
Filet de vedella farçit de foie amb salsa de tòfona (supl. 5€)
Paella marinera amb llamàntol (supl. 5€)

POSTRE

PetitFours
(macarons, trufes de xocolata negra i Chartreuse, neules i torrons)

Vi negre; Les Sorts Jove D.O Tarragona

Vi blanc; Pro Hom D.O Tarragona

Copa de cava

Pa, aigua i cafès

45 €

IVA inclòs



MENÚ DE NAVIDAD 2020

25 y 26 de diciembre y 1 de enero

PRIMEROS PARA COMPARTIR

Ensalada con salmón ahumado, piña asada al ron y salsa tártara
Carpaccio de bacalao con coulis de tomate y vinagreta de olivada
Croquetas de txangurro y gambas
Mejillones de roca a la marinera
Jamón ibérico de bellota con pan con tomate (supl. 5€)

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Lubina rellena de verduras
Entrecote de ternera con salsa de ceps
Paella marinera con gamba roja y cigala
Romescada de rape con alcachofas y almejas (supl. 5€)
Solomillo de ternera relleno de foie con salsa de trufa (supl. 5€)
Paella marinera con bogavante (supl. 5€)

POSTRE

PetitFours
(macarons, trufas de chocolate negro y Chartreuse, neulas y turrones)

Vino tinto; Les Sorts Jove D.O Tarragona
Vino blanco; Pro Hom D.O Tarragona
Copa de cava

Pan, agua y cafés

45 €

IVA incluido

