



# MENÚ

## San Esteban

26.12.2024

### PARA EMPEZAR: A COMPARTIR

*Ensalada de espinacas, virutas de foie y mango*

*Mini tostas de salmón ahumado con perlas de mantequilla*

*Flor de alcachofa con anchoas del Cantábrico*

### PRINCIPAL: A ESCOGER

*Canelones de espinacas con bechamel de almendras*

*Canelones de pollo con trufa y foie*

*Fricandó con moixernons*

*Cazuela de rape con gamba, patata, almejas y mejillones*

### POSTRES:

*Surtido de Navidad*

### BODEGA:

*Vino blanco: Alberte D.O. Ribeiro Rias Baixas*

*Vino tinto: Massaluca D.O. Terra Alta*

*Brindis copa de cava Anna de Codorniu*

*Aguas, cafés o infusiones*

**65€ POR PERSONA**



# MENÚ

## Sant Esteve

26.12.2024

### PER COMENÇAR: A ESCOLLIR

*Amanida d'espínacs, encenalls de foie i mango*

*Mini torrades de salmó fumat amb perles de mantega*

*Flor de carxofa amb anxoves del Cantàbric*

### PRINCIPAL: A ESCOLLIR

*Canelons d'espínacs amb beixamel d'ametlles*

*Canelons de pollastre amb trufa i foie*

*Fricandó amb moixernons*

*Suquet de rap amb gamba, patata, cloïsses i musclos*

### POSTRES:

*Assortiment de Nadal*

### CELLER:

*Vi blanc: Alberte D.O. Ribeiro Rias Baixas*

*Vi negre: Massaluca D.O. Terra Alta*

*Brindis copa de cava Anna de Codorniu*

*Aigües, cafès o infusions*

**65€ PER PERSONA**