



Nadals 2017

Nit de Nadal

Entreteniments a taula:

*Coca de Verdures amb encenalls de Foie i tapenade de Oliva verda
Tartaleta de Botifarra Negra , Pinyons i Provolone fos
Xarrup de Vichysoisse de Gambes amb Oli de Pernil Ibèric*

Primers plats a escollir:

*Amanida de Salmó fumat amb brusqueta de Tomàquet i Advocat amb vinagreta de Mango
Crema de Bolets amb medalló de Foie i Oli de Pernil Ibèric*

Segons plats a escollir:

*Garrí confitat a baixa temperatura amb verdures saltejades i Patates graten
Suquet de Rap , Escamarlans i Gambes amb Ceba i Patata*

Postres a escollir:

*Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla
Cardinal amb Salsa de Xocolata calenta*

Assortiment de Neules i Torrons al centre de la taula

Celler

*Vi Negre: Petit Sios DO Costers del Segre / Finca San Martin Crianza DO Rioja
Vi Blanc: Azabache Tempranillo DO Rioja
Cava Brut Reserva Escofet Rosell DO Penedès
Aigua mineral
Cafè i infusions*

Preu per persona: 55 € IVA inclòs



Nadals 2017

Dinar de Nadal

Entreteniments a taula:

Mini Vol-au-vent de Brandada de Bacallà amb confitura de Mango
Bunyol de Vieira i Llagostins
Mini croquetes Casolanes

Primers plats a escollir:

Escudella de Nadal amb Galets i Carn d'Olla
Caneló cruixent de Llagostins i verdureta amb salsa de tinta negra i timbal
d'amanida amb encenalls de formatge fumat

Segons plats a escollir:

Pollastre de Nadal amb Prunes i Pinyons de la iaia
Bacallà al forn gratinat amb All-i-oli de Codony i mil fulls de Ceba i Patata

Postres a escollir:

Coulant de Xocolata amb gelat de Vainilla
Cardinal amb salsa de Xocolata calenta

Assortiment de Neules i Torrons al centre de la taula

Celler

Vi negre: Glorioso Reserva DO Rioja / Finca San Martin Crianza DO Rioja
Vi Blanc: Azabache Tempranillo DO Rioja
Cava Brut Reserva Escofet Rosell DO Penedès
Aigua mineral
Cafè i infusions

Preu per persona: 55 € IVA inclòs



Nadals 2017

Dinar de Sant Esteve

Entreteniments a taula:

*Coca de Verdures amb encenalls de Foie i Tapenade d'Oliva verda
Tartaleta de Botifarra negra , Pinyons i Provolone fos
Xarrup de Vichysoisse de Gambes amb Oli de Pernil Ibèric*

Primers plats a escollir:

*Canelons de la Iaia gratinats
Sopa de Pescadors amb entrebancs de Peix i Marisc*

Segons plats a escollir:

*Tournedó de Vedella amb salsa de Ceps sobre mil fulls de Patata i Xips de Carxofa
Lluç a la Marinera amb Llagostins i Cloïsses*

Postres a escollir:

*Cardinal de nata amb salsa de Xocolata calenta
Coulant de Xocolata amb gelat de Vainilla*

Assortiment de Neules i Torrons al centre de la taula

Celler

*Vi negre: Glorioso Reserva DO Rioja / Finca San Martin Crianza DO Rioja
Vi Blanc: Azabache Tempranillo DO Rioja
Cava Brut Reserva Escofet Rosell DO Penedès
Aigua mineral
Cafè i infusions*

Preu per persona: 55 € IVA inclòs



Nadals 2017

Dinar d'Any Nou

Entreteniments a taula:

*Coca de Verdures amb encenalls de Foie i tapenade de Oliva verda
Tartaleta de Botifarra Negra , Pinyons i Provolone fos
Xarrup de Vichysoisse de Gambes amb Oli de Pernil Ibèric*

Primers plats a escollir:

*Amanida de Salmó fumat amb brusqueta de Tomàquet i Advocat amb vinagreta de Mango
Crema de Bolets amb medalló de Foie i Oli de Pernil Ibèric*

Segons plats a escollir:

*Garrí confitat a baixa temperatura amb verdures saltejades i Patates graten
Suquet de Rap , Escamarlans i Gambes amb Ceba i Patata*

Postres a escollir:

*Coulant de Xocolata amb Gelat de Vainilla
Cardinal amb Salsa de Xocolata calenta*

Assortiment de Neules i Torrons al centre de la taula

Celler

*Vi Negre: Petit Sios DO Costers del Segre / Finca San Martin Crianza DO Rioja
Vi Blanc: Azabache Tempranillo DO Rioja
Cava Brut Reserva Escofet Rosell DO Penedès
Aigua mineral
Cafè i infusions*

Preu per persona: 55 € IVA inclòs



Nadals 2017

Dinar de Reis

Entreteniments a taula:

*Coca de verdures amb encenalls de foie i tapenade de Oliva verda
Tartaleta de Sobrassada Ibèrica amb Mel i cruixent de parmesà
Xarop de crema de Bolets amb Oli de Tòfona*

Primers plats a escollir:

*Amanida tèbia de confit d'Ànec amb vinagreta de Pruna vermella
Crema de Marisc amb entrebancs de Peix i Marisc*

Segons plats a escollir:

*Cuixa de Cabrit al Forn amb Foie, Figes i Pinyons amb una reducció d'Oporto
Llobarro amb Romesco de Festuc, verdures saltejades i xips de Patata*

Postres:

Tortell de Reis (Nata, Trufa i Crema)

Assortiment de Neules i Torrons al centre de la taula

Celler

*Vi Negre: Petit Sios DO Costers del Segre / Finca San Martin Crianza DO Rioja
Vi Blanc: Azabache Tempranillo DO Rioja
Cava Brut Reserva Escofet Rosell DO Penedès
Aigua mineral
Cafè i infusions*

Preu per persona: 55 € IVA inclòs



Nadals 2017

Menú Infantil

Macarrons bolonyesa / canelons
Hamburguesa / Nugets amb patates
Gelats i Torrons
Beguda

Preu: 35 € IVA inclòs

Consulteu-nos els **menús especials** per a vegetarians o per a persones amb al·lèrgies, intoleràncies, etc

AQUESTS PREUS INCLOUEN:

- Coordinador de l'esdeveniment
- Servei de cuiners, maitre i cambrers
- Parament de taula, mobiliari i estovalles amb decoració nadalenca
- IVA del 10%

CONDICIONS:

- La reserva serà efectiva un cop s'hagi realitzat el lliurament d'una PAGA I SENYAL del 30% dels serveis contractats en efectiu, tarja o transferència.
- La resta del pagament dels serveis el mateix dia de la celebració i en EFECTIU
- En cas d'anul·lació en cap cas es tornaran les quantitats abonades.
- Confirmació definitiva del nombre de comensals i de plats escollits 10 dies abans de la celebració.