

MENÚ DE NADAL

25 DE DESEMBRE

APERITIU

Croquetes de pollastre
Fuet de Vic
Pa de coca amb tomàquet
Patates xips
Olives partides alinyades

PRIMER PLAT

Sopa de galets amb "pelotilles"

SEGON PLAT

Carn d'olla (jarret de vedella, pollastre, botifarra, botifarra negra, pilota, cansalada, cigrons, pastanaga, patata i col)

TERCER PLAT

Pollastre de pagès farcit rostit a la catalana

LES POSTRES

Tronc de Nadal

BEGUDES

Aigua, vi de la casa, cafè i copa de cava

Sobretaula amb els cafès i assortiment de torrons i neules

49,75€

IVA inclòs

És imprescindible deixar una paga i senyal de 5€ per persona per confirmar la reserva.
Disseny nadalenc i impressió de minuta 3,50€ per persona.

bodega
tomás
ORIGINAL

MENÚ DE SANT ESTEVE

26 DE DESEMBRE

bodega
tomás
ORIGINAL

APERITIU

Croquetes de pollastre
Fuet de Vic
Pa de coca amb tomàquet
Patates xips
Olives trencades amanides

PRIMER PLAT (A ESCOLLIR)

Tàrtar de salmó noruec amb guacamole i torradetes
Crema de gamba vermella amb ceps
Calçots confitats amb maionesa de kimchi romesco
i avellanes torrades ♡
Caneló de rostit de tres carns de Sant Esteve

SEGON PLAT (A ESCOLLIR)

Dauets de bacallà gratinats a la mussolina de pera
amb patates panadera
Terrina de xai rostit a baixa temperatura amb mel de romaní
Entrecot de vedella a la brasa amb pebrots del padró i patates rostides
Calamars amb ceba, samfaina i la seva tinta.
Hamburguesa vegana de carbassa al curry amb amanideta
i fregides ♡

LES POSTRES

Sorbet de cítrics selectes
Tronc de Nadal
Tarta tatin de poma amb gelat de canyella

BEGUDES

Aigua, vi de la casa, cafè i copa de cava

Sobretaula amb els cafès i assortiment de torrons i neules

49,75€

IVA inclòs

És imprescindible deixar una paga i senyal de 5€ per persona per confirmar la reserva.
Disseny nadalenc i impressió de minuta 3,50€ per persona.