

MENÚ DE NADAL

- 28€ -

Amanida amb tonyina marinada, soja, sèsam i vinagreta de mel
Ensalada con atún marinado, soja, sésamo y vinagreta de miel

Caneló d'ànec rostit amb foie, compota de peres i oli d'avellanes
Canelón de pato asado con foie, compota de peras y aceite de avellanas

-

Llom de bacallà a la baixa temperatura sobre llit d'espínacs i fruits secs
amb cremós de formatge d'ovella de Mas Farró
*Lomo de bacalao a la baja temperatura sobre lecho de espinacas y frutos secos
con cremoso de queso de oveja de Mas Farró*

Ploma de porc Duroc amb saltat de mini verdures i infusió de romesco
Pluma de cerdo Duroc con salteado de mini verduras e infusión de romesco

-

Tatin de poma de Girona amb textures de crema de llet
Tatin de manzana de Girona con texturas de crema de leche

Amanida de fruites de temporada amb escuma de iogurt grec
Ensalada de frutas de temporada con espuma de yogur griego

Torrans i neules
Turrones y barquillos

CELLER

Oriol blanc D.O. Empordà
Oriol negre D.O. Empordà
Cava Celler Ballbe
Aigües minerals
Cafès i infusions

Tavoy

RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ DE NADAL

- 35€ -

A compartir...

Amanida de vieires amb tomàquet infusionat al romaní i vinagreta de tòfona

Ensalada de vieiras con tomate infusionado al romero y vinagreta de trufa

Croquetes casolanes de gambes de Palamós

Croquetas caseras de gambas de Palamós

Saltat de bolets de temporada, ceba tendra i calamar de costa

Salteado de setas de temporada, cebolla tierna y calamar de costa

Assortiment d'embotits Ibèrics amb pa de coca i tomàquet sucats

Surtido de embutidos Ibéricos con pan de coca y tomate untado

A escollir... A escoger...

Gall de Sant Pere amb tàrtar d'albergínia a la flama i emulsió de garoines

Gallo de San Pedro con tartar de berenjena a la flama y emulsión de erizos de mar

o

Entrecot de Vaca Gallega amb salsa de siurenys i patates ratte rostides amb herbes

Entrecot de Vaca Gallega con salsa de boletus negro y patatas ratte asadas con hierbas

A escollir... A escoger...

Milfulles de nata amb maduixots i pebre de Jamaica

Milhojas de nata con fresas y pimienta de Jamaica

o

Cake de pastanaga, pinya al rom, crema de sucre morè i crumble de cacau

Cake de zanahoria, piña al ron, crema de azúcar moreno y crumble de cacao

Torrans i neules

Turrones y barquillos

CELLER

Oriol blanc D.O. Empordà

Oriol negre D.O. Empordà

Cava Celler Ballbe

Aigües minerals

Cafès i infusions

Tavoy

RESTAURANT-CAFÈ

MENÚ DE NADAL

- 40€ -

A compartir...

Amanida de gamba de Palamós, serpentines de sípia i vinagreta de pipes de pernil Duroc i cibulet
Ensalada de gambas de Palamós, serpentina de sepia y vinagreta de pipas de jamón Duroc y cebollino

Calamars a l'andalusa
Calamares a la andaluza

Assortiment de formatges Km0
Surtido de quesos Km0

Navalles amb poma a la menta i pernil ibèric
Navajas con manzana a la menta y jamón ibérico

Trilogia de musclos, escopinyes i cloïsses a la planxa amb pebre i oli verge
Trilogía de mejillones, berberechos y almejas a la plancha con pimienta y aceite virgen

A escollir... A escoger...

Llom de rap amb cremós de gambes sobre patates confitades, espàrrecs i ceps
Lomo de rape con cremoso de gambas sobre patatas confitadas, espárragos y boletus

o

Terrina de xai lletó d'Agullana amb cebetes rostides i emulsió de Tou dels Til·lers
Terrina de cordero lechal de Agullana con cebollitas asadas y emulsión de Tou dels Til·lers

A escollir... A escoger...

Copa caputxino
Copa capuchino

o

Textures de crema catalana
Texturas de crema catalana

Torrans i neules
Turrone y barquillos

CELLER

Cartessius blanc D.O. Empordà

Zelavi negre D.O. Empordà

Cava Celler Ballbe

Aigües minerals

Cafès i infusions

Tavoy

RESTAURANT-CAFÈ