

Menú de Reyes

PARA EMPEZAR

Pan de coca con jamón ibérico
Canelón tradicional de asado con crema de ceps
Croquetas de pango con jamón ibérico
Ensalada de queso de cabra
Flor de alcachofa con crema de ibérico
Bikini de jamón ibérico con tartufata
Micuit de foie con mermelada de tomate
Crujiente de langostino

SEGUNDO A ESCOGER

Solomillo ibérico con crema de foie
Paletilla de cordero
Meloso de ternera de nuestra granja al
cabernet con "Trinxat de la Cerdanya"
Bacalao con crema de ceps
Lubina con alioli de aguacate

POSTRE A ESCOGER

Postre de Reyes
Sorbete

BODEGA

Vino tinto, Solagüen (D.O. Rioja)*
Agua y refrescos
Café e infusiones

PRECIO 56,00€



Menú Vegano

PARA EMPEZAR

Bikini de no sobrasada
Croqueta de verduras
Chapata con emulsión de escalivada y no queso
Habitas baby a la menta
Ensalada con granada
Corazón de alcachofas
Canelón vegano

SEGUNDO A ESCOGER

Tartar de garbanzos y mango con cremoso
de aguacate y caviar de arbequina
Tarrina de seitán y setas con parmentier de
“mongetes del ganxet”

POSTRE A ESCOGER

Postre vegano de Reyes
Sorbete vegano

BODEGA

Vino tinto, Solagüen (D.O. Rioja)
Agua y refrescos
Café e infusiones

PRECIO 56,00€



Menú Infantil

PRIMERO A ESCOGER

Canelones de carne con bechamel
Macarrones a la boloñesa o carbonara
Escudella de la yaya con galets y "pilota"

SEGUNDO A ESCOGER

Nuggets con patatas
Bistec con patatas
Butifarra con patatas

POSTRE Y BEBIDAS INCLUIDAS

Precio 29,50€

De 2 a 13 años, no se puede compartir

CONDICIONES

Exclusividad de mesa, no se hacen turnos.

Los precios incluyen el IVA.

Los menús se pueden adaptar a intolerancias
y alergias.

10 días antes se debe confirmar las personas y los
platos escogidos.

La reserva se hará efectiva mediante una
paga y señal.

Las bebidas son las detalladas.

