

# ANY NOU

*Còctel de benvinguda Mimosa de cava*

## **Aperitiu**

Cracker amb guacamole i pico de galoo

## **Primers**

Arròs amb variat de carns (filet, entrecot, magret), verdures i bolets

Crema de porros, cruixent de pernil de gla i oli de tòfona

Canelons d'espínacs, peix i marisc

Amanida mezclum amb alvocat, codony, rulo de cabra fos i fruits secs

Mosaic de bacallà confitat i salmó gravlax, melmelada de nabius, olives de kalamate i concassé de tomàquet i aranja

Assortiment d'ibèrics amb pa de coca de vidre amb tomàquet

## **Principals**

Entrecot de vedella de curta maduració a la graella amb patata al caliu i tomàquet provençal

Cabrit a la segoviana amb la seva picada, fornera i poma al forn

Cordon bleu de secret ibèric farcit defoie i brie amb guarnició de carbassó a la planxa

Morro de bacallà confitat a baixa temperatura a la crema d'escalivada sobre saltat d'espínacs amb dukkahk

Fritura andalusa de sipia, calamar i xipirons amb amanida vegetal i allioli de tinta

Tataki de tonyina amb guarnició de wok de verdures dolces

*Una beguda/consumició per persona o una ampolla de vi per cada dues persones a triar entre tres D.O's*

---

## **Carretó de postres**

Pastissos casolans

Fruita del temps

*Assortiment de torrons*

*Copa de cava*

**Preu Soci 39,90€ pax**

# ANY NOU

## menú infantil

### **Primers**

Canelons de Sant Esteve

Sopa de galets amb pilota

### **Segons**

Filet de vedella a la graella

Rap a la romana

*Beguda inclosa*

### **Carretó de postres**

Pastissos casolans

Fruita del temps

*Assortiment de torrons*

**Preu 25,50€ pax**