

---

**REIS**

---



**PRIMERS**

- El Nostre Caneló de Pasta Fresca amb Rostiit de Pagès, beixamel i formate gratinat
- Sopa de Nadal amb galets i pilota
- Amanida de salpicó de llagostins i favetes baby amb carpaccio de carbassó
- Amanida de formatge Burrata, tomàquet, alvocat, figues i oli d'alfàbrega
- Sorrentino de butifarra del Montseny i rovellons
- Risotto de ceps amb foie pòelé i salsa Oporto
- Carpaccio de vedella amb flocs de parmesà i vinagreta de mostassa antiga
- Timbal d'escalivada i formatge de cabra gratinat

**SEGONS**

- Morro de bacallà a la mousselina d'alls i tomàquet confitat
- Mar i Muntanya de turbot i cap i pota amb mongetes de Santa Pau
- Fricandó de Nadal amb llenegues i rovellons
- Espatlla de xai del Aragó confitat amb poma i salsa Oporto
- Calamars a la planxa amb saltejat de verduretes
- Rapet de Palamós amb verduretes i romescada
- Confit d'ànec amb xalotes i pera confitada al Pedro Ximénez
- Hamburguesa de filet de vedella i papada Ibèrica amb foie Pòelé i salsa Oporto

**POSTRES**

- Panna cotta de mel i mató amb nous caramel·litzades i escuma de mel
- Pastís de mango, passió i cafè amb sorbet de mango
- Mousse de iogurt i llima amb escuma de mandarina
- Pastís Sacher de xocolata amb gelat de vainilla
- Ravialis de pinya amb textures de coco
- Profiteroles de nata amb xocolata fondant
- Sorbet de mandarina

**CELLER**

- Aigües Minerals
- Vi Negre Gómez de Segura "Rioja"
- Vi Blanc White - Heretat Mont Rubí "Penedès"
- Cafès

**45€** (IVA inclòs)

---

**REIS**

---



**PER ALS PETITS**

(Menú Infantil vàlid fins a 12 anys)

PRIMERS

Caneló de l'Àvia amb rostit de Nadal i beixamel  
Sopa de Nadal amb galets i pilota de carn d'olla  
Macarrons rigatone a la bolonyesa

SEGONS

Hamburguesa de filet de vedella i papada ibèrica amb patates rosses  
Costelletes de xai a la brasa  
Pollastre de pagès a la brasa amb patates rosses

POSTRES

logurt natural amb Oreo  
Profiterols de nata i xocolata fondant  
Gelat de vainilla amb xocolata fosa

Aigües Minerals o Refresc

34€ (IVA inclòs)

---

**REYES**

---



**PRIMEROS**

- Nuestro Canelón de Pasta Fresca con Asado de Labrador, bechamel y queso gratinado
- Sopa de Navidad con galets y "pilota"
- Ensalada de salpicón de langostinos y habitas baby con carpaccio de calabacín
- Ensalada de queso Burrata, tomate, aguacate, higos y aceite de albahaca
- Sorrentino de butifarra del Montseny y rovellones
- Risotto de setas con foie pòelé y salsa Oporto
- Carpaccio de ternera con copos de parmesano y vinagreta de mostaza antigua
- Timbal de escalivada y queso de cabra gratinado

**SEGUNDOS**

- Morro de bacalao a la muselina de ajos y tomate confitado
- Mar y Montaña de rodaballo y callos con judías de Santa Pau
- Fricandó de Navidad con setas y rovellones
- Filete de lubina con hummus, patata y setas de temporada
- Espalda de cordero del Aragón confitado con manzana y salsa Oporto
- Rape de Palamós con verduritas y romescada
- Confit de pato con chalotas y pera confitada al Pedro Ximénez
- Hamburguesa de solomillo de ternera y papada Ibérica con foie y salsa Oporto
- Entrecot de cerdo Ibérico a la brasa con patata

**POSTRES**

- Panna cotta de miel y mató con nueces caramelizadas y espuma de miel
- Pastel de mango, pasión y café con helado de mango
- Mousse de yogur y lima con espuma de mandarina
- Pastel Sacher de xocolate con helado de vainilla
- Raviolis de piña y coco con helado de coco
- Profiteroles de nata con chocolate fondant
- Sorbete de mandarina

**BODEGA**

**Aguas Minerales**

- Vino Tinto Gómez de Segura "Rioja"
- Vino Blanco White - Heretat Mont Rubí "Penedès"

**Cafés**

**45€** (IVA incluido)

---

**REYES**

---



**PARA LOS PEQUEÑOS**  
(Menú Infantil válido hasta los 12 anys)

PRIMEROS

Canelón de la Abuela con asado de Navidad y bechamel  
Sopa de Navidad con galets y pelota de cocido  
Macarrones rigatone a la boloñesa

SEGUNDOS

Hamburguesa de solomillo de ternera y papada ibérica con patatas fritas  
Costillas de cordero a la brasa  
Pollo de corral a la brasa con patatas fritas

POSTRES

Yogur natural con Oreo  
Profiteroles de nata y chocolate fondant  
Helado de vainilla con chocolate fundido

Aguas Minerales o Refresco

34€ (IVA incluido)

El menú incluye una botella de vino cada cuatro personas, no incluye ni bebidas ni refrescos. Para cualquier modificación rogamos que nos avisen con antelación. Así podremos garantizar un mejor servicio. Para garantizar la mejor calidad de los platos y poder seguir ofreciendo el producto fresco, los menús pueden ser modificados sin previo aviso garantizándole la misma calidad. En caso de intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal con antelación.