

## MENÚ DE NADAL / MENÚ DE NAVIDAD '20

Miniaperitiu a taula: tres delícies del xef  
*Miniaperitivo en mesa: tres delicias del chef*

\*\*\*\*

Sopa d'escudella / *Sopa de escudella*  
Carn d'olla (Suplement 5 € p. p.)

\*\*\*\*

Indiota farcida a la catalana amb fruita seca  
*Pava rellena a la catalana con frutos secos*

o

Medallons de rap amb salsa nantua i cloïsses  
*Medallones de rape a la nantua con almejas*

o

Filet de bou amb porto i patates gratinades  
*Solomillo de buey con salsa oporto y gratin de patatas*

\*\*\*\*

Creps Suzette amb l'essència de taronja / *Crepes Suzette con  
essencia de naranja*

o

Delícia de turró amb vainilla / *Delicia de turrón con vainilla bourbon*

\*\*\*\*

Torrans, neules i postres de músic  
*Turrones, barquillos y frutos secos*

\*\*\*\*

Cafè moca / *Café moca*

### CELLER – BODEGA

Blanc / *Blanco* Marqués de Irún DO Rueda  
Negre / *Tinto* Sembro DO Ribera del Duero  
Freixenet Vintage Cava Brut  
Aigües minerals / *Aguas minerales*

Preu per persona / *Precio por persona*: 55 € (10 % IVA inclòs/*incluido*)