

25 de Desembre 2018

Al 25 de Desembre fum, fum, fum...

TAPES A TAULA

Royal de bacallà i piquillos

Núvol de formatge d'ovella i oli d'oliva verge

Rillete d'ànec i xutney de mango

Filipino de foie

COMENCEM COM MARCA LA TRADICIÓ

Amb brou de Nadal

(escudella barrejada amb pilota i galets)

SEGUIM AMB EL CLÀSSIC O NO...

Carn d'olla al plat

(Pernilet de pollastre, jarret de vedella, cansalada de porc, botifarra negra, verdura i cigrons)

o

Timbal de bacallà, patata morter i carxofes amb pil-pil de julivert

ANEM A PER TOTES...

Llobarro a la meunière

o

Galta de vedella al Porto

ACABEM AMB UN DOLÇ DE FESTA

Tronc de Nadal de fruits vermells i xocolata

SOBRETAULA

Bombons de Nadal

CELLER

Petit Clot dels Oms D.O. Penedès

Azabache D.O.C. Rioja

Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava

Aigua mineral, infusió o cafè i licor

PREU PER PERSONA: 62€

Menú infantil (menors de 12 anys)

SNACKS A TAULA

ENTRANT

Brou de Nadal

(escudella barrejada amb galets)

PRINCIPAL (a escollir-ne una opció)

Pollastre rostit amb patates fregides o Filet de lluç arrebossat amb patates fregides

POSTRES

Tronc de Nadal de fruits vermells i xocolata

BEGUDES

Aigua mineral, refrescs

PREU PER NEN: 24,50€

Vegetarians

SNACKS

Xips

Gilda vegetal

Núvol de formatge d'ovella i oli d'oliva verge

Botó de truita de patates amb allioli

COMENCEM COM MARCA LA TRADICIÓ

Crema de bolets i quinoa

SEGUIM AMB EL CLÀSSIC O NO...

Timbal de patata , carxofes i espàrrecs amb ou escumat i picada de pinyons

ANEM A PER TOTES...

Caneló d'albergínia amb bolets i crema de tomàquet

ACABEM AMB UN DOLÇ DE FESTA

Macedònia de meló amb hibiscus i xarup de llimona

SOBRETAULA

Bombons de Nadal

CELLER

Petit Clot dels Oms D.O. Penedès

Azabache D.O.C. Rioja

Mont Marçal Brut Nature D.O. Cava

Aigua mineral, infusió o cafè i licor

PREU PER PERSONA: 62,00€

Condicions de reserva

- Grups a partir de 18 adults en sala privada
- Grups entre 12 y 17 adults tindran un suplement de lloguer de sala de 100 €.
- Estada en sala fins a les 18:30 hores.
- Taules de més de 12 persones, disponibilitat limitada.
- El menú s'haurà de comunicar **abans del 19 de Desembre**.
- **Es poden fer** variacions del número d'assistents fins a 72 hores abans de l'esdeveniment.
- Qualsevol cancel·lació posterior suposarà una despesa del 100% del menú.
- Tots els preus que s'indiquen inclouen el 10% d' IVA (impost subjecte a canvis governamentals).

Condicions de pagament

Condicions de pagament per grups en sala privada:

- 300 € com a bestreta per a confirmació en ferm de la reserva
- 90% cinc dies abans de la celebració.
- Import restant i possibles extres, el mateix dia.

Condicions de pagament per a reserves en restaurant:

- Paga i senyal de dos menús per a confirmació en ferm de la reserva.
- 70% cinc dies abans de la celebració (descomptant el primer dipòsit).
- Import restant i possibles extres, el mateix dia.