

MENÚ DE NADAL

25 DE DESEMBRE FUM, FUM, FUM...

TAPES (totes incloses)

Sam de pollastre César
Coca de blat de moro amb tàrtar de tonyina i remolatxa
Mos cruixent amb llom de vedella curada
Cranc brioix

.....

COMENCEM COM MARCA LA TRADICIÓ

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
Coca tèbia de llagostins, carxofes i vel de cansalada amb petita amanida

.....

ANEM A PER TOTES

Corball amb salsa de llima i mantega, dolç de moniato i fonoll fresc
o
Pollastre de pagès trufat, cremós d'api-rave i salsa de rostit al Palo Cortado

.....

ACABEM AMB UN DOLÇ DE FESTA

Tronc de xocolata amb llet, avellana i pera

.....

SOBRETAULA

Els nostres torrons artesanals i neules

.....

CELLER

Vi de la casa, aigua,
Naiada D.O. Penedès · Solar Viejo D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aigua mineral, infusió o cafè i licor
Cafè i copa de cava

PREU PER PERSONA: 72 €

MENÚ INFANTIL (FINS A 12 ANYS)

TAPES (totes incloses)

Xips de patata
Pa bufat amb pernil ibèric
Tap de truita de patata

ENTRANT

Brou de Nadal (escudella barrejada amb galets)

PRINCIPAL

Pollastre rostit amb patates rosses
Milanesa de vedella a la napolitana amb patates rosses

BEGUDES

Aigua mineral, refresc o suc

POSTRES

Textures de xocolata

PREU PER PERSONA: 30 €

MENÚ VEGETARIÀ

TAPES (totes incloses)

Roll vegetal amb cacauet i llima
Hummus de pesto amb cruixent de blat de moro
Xips vegetals

COMENCEM

Minestrone (brou vegetal amb farcellet trufat i parmesà)

SEGUIM

Mussaca d'albergínia i rostit vegetal amb crema d'alfàbrega

ANEM A PER TOTES

Timbal d'Heura, carxofes i bolets amb salsa de mostassa

ACABEM AMB UN DOLÇ DE FESTA

Pannacotta de vainilla i mango amb cruixent de granola

SOBRETAULA

Els nostres torrons artesans i neules

CELLER

Naiada D.O.Penedès · Solar Viejo D.O.C. Rioja
Aria Brut Nature D.O. Cava
Aigua mineral, infusió o cafè i licor

PREU PER PERSONA: 72 €

HABITACIÓ

Migdiada a l'Alimara. Gaudiu d'una migdiada per només 50,00 €
l'habitació doble (de 16 a 21 hores)

CONDICIONS DE RESERVA

Tots els preus inclouen el 10% d'I.V.A.
Reserves al restaurant de màxim 18 persones, disponibilitat limitada.

Taules superiors a 18 persones hauran de reservar una sala privada:
- Grups entre 12 i 17 persones tindran un suplement de lloguer de sala de 150,00 €
- Per a grups a partir de 18 persones adultes, sense cost de sala.

Estada al restaurant fins a les 17:30 hores i en sala privada fins a les 18:30 hores.

Els plats escollits s'han de comunicar abans del dia 15 de desembre.
Es poden fer variacions en el nombre d'assistents fins 72 hores abans de l'àpat.
Qualsevol cancel·lació posterior suposarà una despesa del 100% del menú.

CONDICIONS DE PAGAMENT

Condicions de pagament per a grups en sala privada:

- 300,00 € com a bestreta per a la confirmació de la reserva. Aquest dipòsit no és reemborsable en cas de cancel·lació de la reserva.
- 90% abans del 18 de desembre (descomptant la bestreta).
- Import restant i possibles extres, el mateix dia.

Condicions de pagament per a reserves al restaurant:

- Bestreta de dos menús per a la confirmació de la reserva. Aquest dipòsit no és reemborsable en cas de cancel·lació de la reserva.
- 70% abans del 18 de desembre (descomptant la bestreta).
- Import restant i possibles extres, el mateix dia.