

# MENÚ FESTIVOS

## Entrantes

**Caneló d'ànec amb salsa de tòfona**

*Canelón de pato con salsa de trufa*

**Amanida de formatge de cabra, magrana, castanyes confitades  
i vinagreta de fruits secs**

*Ensalada de queso de cabra, granada, castañas confitadas  
y vinagreta de frutos secos*

**Graellada de verdures amb salsa romesco**

*Parillada de verduras con salsa romesco*

**Crema de ceps de la temporada amb mousse de trufa**

*Crema de setas de la temporada con mousse de trufa*

## Segundos

**Salmó a la planxa amb formatge brie, cremós de patates,  
espinacs i fruits secs**

*Salmón a la plancha a la plancha con queso brie, cremoso de patatas,  
espinacas y frutos secos*

**Orada al forn amb patates "panadera"**

*Dorada al horno con patatas "panadera"*

**Pallarda de pollastre ampurdànes amb bolets saltats,  
espàrrecs verds i salsafís**

*Pallarda de pollo ampurdanés con setas salteadas,  
espárragos verdes y salsafís*

**Arròs de marisc**

*Arroz de marisco*

**Melòs de vedella amb purè de moniato**

*Meloso de ternera con puré de boniato*

## Postres

**Pastís de formatge**

*Pastel de queso*

**Tiramisú**

*Tiramisú*

**Pastís de xocolata**

*Tarta de chocolate*

**Gelats variats**

*Helados variados*

**Aigua, copa de cava, cafè i vi inclòs**

*Agua, copa de cava, café y vino incluido*

**35€ IVA Inc.**