









MENÚ DE NAVIDAD



PRIMEROS

Ensalada de nueces con queso de cabra   

Sopa de galets 


Canelones de carne o setas  




Crema de calabaza con virutas de jamón  


Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao  


(Todo acompañado con pan de payés tostado con tomates, ajos, aceitunas y alioli)




SEGUNDOS

Muslo de pollo asado con ciruelas 




Lomo de merluza en la vasca   




Secreto a la brasa con salsa en el whisky 


Entrecot con salsa roquefort (suplemento 2€) 



Bacalao con tomate y mussolina de ajos   

POSTRES



Flan de turrón   

Crema Catalana   

Yogur de Can Corder con mermelada de fresa 

Coulant blanco o negro con chocolate blanco o negro  

(opción: coulant de chocolate negro sin gluten)

Brownie con helado de vainilla  

BEBIDA

Una botella de agua cada 4 personas

Vino Giró de Gorner (blanco, rosado o tinto) cada 4 personas

Cava Giró de Gorner "Brut Nature Reserva" cada 4 personas

Café (No incluye licores)

30€ iva incluido



Sin gluten*



Gluten



Soja



Lacteos



Huevo



Fruto seco



Pescado



Moluscos



Crustacios