








MENÚ DE NADAL



PRIMERS

Amanida de nous amb formatge de cabra  

Sopa de galets 


Canalons de carn o bolets  




Crema de carbassa amb encenalls de pernil  


Pebrots del piquillo farcits de brandada de bacallà  


(Tot acompanyat amb pa de pagès torrat amb tomàquets, alls, olives i allioli)




SEGONS

Cuixa de pollastre rostit amb prunes 




Llom de lluç a la vasca   




Secret a la brasa amb salsa al whisky 


Entrecot amb salsa al roquefort (suplement 2€) 



Bacallà amb tomàquet i mussolina d'all   

POSTRES



Flam de torró   

Crema Catalana   

logur de Can Corder amb melmelada de maduixa 

Coulant blanc o negre amb xocolata blanca o negra  

(Opció: coulant de xocolata negra sense gluten)

Brownie amb gelat de vainilla  

BEGUDA

Una ampolla d'aigua cada 4 persones

Vi Giró de Gorné (blanc, rosat o negre) cada 4 persones

Cava Giró de Gorné "Brut Nature Reserva" cada 4 persones

Cafè (No inclou licors)

30€ iva inclòs



Sense gluten*



Gluten



Soja



Làctics



Ous



Fruita seca



Pel·ls



Mol·luscs



Crustacis