

Mit de Nadal

Copa de *champagne* Ruinart

Coca de cansalada ibèrica amb tòfona negra *Melanosporum*

Mossegada de llamàntol, moll de l'os i caviar

Carxofes a la carbonara, cansalada ibèrica i Pecorino romà

Nyoquis melosos amb salsa de mantega i tòfona negra *Melanosporum*

Chateaubriand de rap rostit, tàrtar d'escamarlans, consommé de jabugo i raves

Espatlla de cabrit desossada i glacejada, caneló de bolets salvatges, patates noves i pinyons

Coulant de xocolata i gelat de vainilla

Neules, torrons, trufes, profiterols i *macaroons*

89€

Per persona. IVA Inclòs

Mit de Nadal vegetariana

Copa de champagne Ruinart

Tàrtar de remolatxa a la sal, llima i caputxines

Royal de pera rostida i gingebre confitat

Carxofes en salsa verda amb mini porros a la flama

Nyoquis melosos amb salsa de mantega i tòfona negra *Melanosporum*

Arròs cremós de carbassa, ou a 62° i formatge Comté

Milfulles d'apirave, patata glacejada amb el seu suc, tòfona negra
i un milfulles cruixent

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

Neules, torrons, trufes, profiterols i *macaroons*

89€

Per persona. IVA Inclòs

Mit de Nadal

Infantil

Pa amb tomàquet

Croqueta de pernil ibèric

Patates braves by Informal

Lluç a la romana amb patates fregides

O

Filet de vedella de Girona

Coulant de xocolata amb gelat de vainilla

35€

Per persona. IVA Inclòs

Nit de cap d'Any

Copa de *champagne* Ruinart

Royal de carxofa i tòfona negra

Torrada de pa de pagès, tàrtar de gamba vermella i romesco del seu coral

Cremós de coliflor, rovell curat i caviar Oscietra

Carpaccio de llobarro, garotes, mató, festucs sicilians i mandarina

Carabiner flamejat, suquet dels seus caps, nyoquis cremosos
i allioli de romesco

Turbot salvatge a la brasa de carbó, carpaccio de patata, cansalada ibèrica,
tòfona negra i pil-pil lleuger

Garrinet cruixent en el seu suc, patates glacejades, codony i amanida de raïm

Gin-tonic, cremós de fava tonka i fruits vermells

Cremós de xocolata 70% amb pa i oli d'oliva verge extra i flor de sal

Raïm de la sort i cotilló

145€
Per persona. IVA Inclòs

Nit de cap d'Auy veg.

Copa de Champagne Ruinart

Royal de carxofa i tòfona negra Melanosporum

Cremós de coliflor, rovell curat i caviar cítric

Coca de carbassa rostida a la brasa i formatge Comté

Carpaccio de remolatxes de colors a la sal, ceba envinagrada
i holandesa de fonoll

Porros rostits al carbó, servits en el seu propi suc, mató i raifort fresc

Raviolis d'escalivada a la catalana, cremós de patata
i suc de pebrots confitats

Apirave rostit a foc lent, glacejat amb el suc de la seva cocció,
Parmesà i tòfona negra

Gin-tonic, cremós de fava tonka i fruits vermells

Cremós de xocolata 70% amb pa i oli d'oliva verge extra i flor de sal

Raïm de la sort i cotilló

145€

Per persona. IVA Inclòs

Nit de cap d'Any infantil

Pan amb tomàquet

Croquetes de pollastre de pagès

Patates braves by Informal

Pernil de Jabugo

Caneló tradicional de pollastre de pagès

Lluç a la romana amb patates fregides

O

Filet de vedella de Girona

Cremós de xocolata 70% amb pa i oli d'oliva verge extra i flor de sal

Raïm de la sort i cotilló

45€

Per persona. IVA Inclòs

Nadal groups

Copa de Cava

Coca de tàrtar de vedella, anguila fumada i maionesa de *txuletón*

Sopeta de peix i marisc amb llamàntol

Escudella de pagès amb galets i pilota, col, botifarra negra i cigrons

O

Canelons tradicionals de rostit gratinats amb formatge Parmesà

Capó rostit farcit de foie gras, poma, prunes i pinyons

Tronc de Nadal, xocolata i fruits vermells

Neules i torrons

65€
Per persona. IVA Inclòs

Sant Esteve groups

Copa de Cava

Coca de tàrtar de vedella, anguila fumada i maionesa de *txuletón*

Sopeta de peix i marisc amb llamàntol

“Escudella de pagès amb galets i pilota, col, botifarra negra i cigrons

O

Canelons tradicionals de rostit gratinats amb formatge Parmesà

Capó rostit farcit de foie gras, poma, prunes i pinyons

Tronc de Nadal, xocolata i fruits vermells

Neules i torrons

65€
Per persona. IVA Inclòs

Nadal vegetariana

Copa de cava

Tàrtar de remolatxa a la sal amb llima i caputxines

Coca de carbassa rostida amb Scamorza fumada i avellanes

Nyoquis melosos amb salsa de mantega i tòfona negra Melanosporum

O

Carxofes en salsa verda amb mini porros a la flama

Milfulles d'apirave, patata glacejada amb el seu suc, tòfona negra
i un milfulles cruixent

Tronc de Nadal, xocolata i fruits vermells

Neules i torrons

65€

Per persona. IVA Inclòs

San Esteban vegetariano

Copa de cava

Tàrtar de remolatxa a la sal amb llima i caputxines

Coca de carbassa rostida amb Scamorza fumada i avellanes

Nyoquis melosos amb salsa de mantega i tòfona negra Melanosporum

O

Carxofes en salsa verda amb mini porros a la flama

Milfulles d'apirave, patata glacejada amb el seu suc, tòfona negra
i un milfulles cruixent

Tronc de Nadal, xocolata i fruits vermells

Neules i torrons

65€

Per persona. IVA Inclòs