

# 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, jabugo i Pecorino romà

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

Chateaubriand de rap rostit, tàrtar d'escamarlans, consomé d'ibèric 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, ou de guatlla 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

165€

Per persona. IVA Inclòs

# Nit de cap d'Auy veg.

Copa de Champagne Ruinart

Royal de carxofa i tòfona negra Melanosporum

Cremós de coliflor, ou de guatlla 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

165€

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

# Sant Esteve vegetarianà

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