



6 DE GENER

6 DE ENERO | 6 JANUARY

Dinar | Almuerzo | *Lunch*

80 eur

MENÚS DE NADAL
Menús de Navidad | *Christmas menus*

APERITIUS | APERITIVOS | APPETIZERS

Brioche de mantega fumada amb filet d'anxova 00
Brioche de mantequilla ahumada con filete de anchoa 00
Smoked butter brioche with 00 anchovy fillet

Croqueta de pollastre a la catalana amb orellanes i pinyons
Croqueta de pollo a la catalana con orejones y piñones
Catalan-style chicken croquette with dried apricots and pine nuts

Dumpling de foie amb brou sedós d'au i fruita de la passió
Dumpling de foie con caldo sedoso de ave y pasión
Foie dumpling with silky poultry broth and passion fruit

ENTRANT | ENTRANTE | STARTER

Sarzuela de gall de Sant Pere amb escopinyes, escamarlans i patata amb tòfona
Zarzuela de gallo San Pedro con berberechos, cigalas y patata trufada
San Pedro zarzuela with cockles, Norway lobsters and truffled potato

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAINS

Melós de vedella de Girona amb cremós de moniato a la mantega
noisette i escalunyes glacejades al romaní
Meloso de ternera de Girona con cremoso de boniato a la mantequilla
noisette y chalotas glaseadas al romero
*Girona beef stew with sweet potato cream in noisette butter
and rosemary-glazed shallots*

PREPOSTRES | PREPOSTRE | PRE-DESSERT

Copa de llima, llimona i alfàbrega
Copa de lima, limón y albahaca | *Lime, lemon and basil cup*

POSTRES | POSTRE | DESSERT

Tortell de Reis per coronar al Rei / Reina de la taula
Roscón de Reyes para coronar al Rey / Reina de la mesa
King's cake to crown the King / Queen of the table

Petitsfours, torrons i neules
Petitfours, turrone y barquillos | *Petit fours, nougat and wafers*

Copa de cava inclosa | Copa de cava incluída | *A glass of cava included*