



TAKE AWAY DE NADAL I CAP D'ANY

MENÚ DE NADAL - 35€

Coqueta d'olives amb verdures a la flama i Tou de Matamala de Mas el Lladré

Vellut d'au amb galet farcit de carn de rostit nadalenc

Caneló de peix i marisc amb salsa de crustacis

Pollastre de corral amb fruits secs i llonganisseta del Ripollès

El nostre Tiramisú especial Nadal

Reserves al 972 701062 Fins el 21/12
Recollida dia 24/12 fins a les 16h de la tarda.

MENÚ CAP D'ANY - 60€

Steak Tàrtar de tonyina en brioxet

Coca de forner , mango, gamba rostida, el seu oli i sal i Bac De Mas el Lladré

El foie, confitura de mores i pa negre

Rap enllagostat amb el seu suquet

Melós de vedella ecològica de Pirinat amb rossinyols

Brownie amb nous de macadàmia caramel·litzades
12 Grans de Raïm dels millor desitjos

Reserves al 972 701062 fins el 28/12
Recollida dia 31/12 de 19h -20h del vespre.

TAKE AWAY FESTES

PICA PICA - 3€ Per unitat de tapa

L'ibèric amb coca de forner i tomàquet

Salmó amb coqueta de pipes , crema d'alvocat i tomàquet sec

Coqueta de recapte amb verdures a la flama, anxova i Tou de Matamala de Mas El Lladré

Pernil dolç caramel·litzat amb formatge brie i reducció d'oporto

Rotllet de salmó amb crema de formatge al perfum d'ànet i mango

Steak tartar de tonyina en brioxet

Mini Burger eco amb ceba caramel·litzada i encenalls de foie 


Llagostí , pinya i salsa terayaki 

Dau de formatge Brie Fregit amb salsa de pebrots 

Les nostres patates Braves 

Trumfa farcida de verdures, gambes i mango 

Fingers de pollastre amb maionesa especiada 

Pancerotis de bolets amb salsa de porros 

Cruixent de verdures, poma i formatge brie 

PLAT PRINCIPAL

Canelons tradicionals de Nadal 2 € /U

Caneló XL de marisc amb salsa Cardinale 14 €

Caneló XL de rostit i foie amb beixamel tofonada 14 €

Galet farcit de carn amb vellet d'au 10 €

Bacallà a la llauna amb muselina d'allioli de codony 14 €

Cassola de lluç amb cloïsses i sipietes a la marinera 16 €

Suquet tradicional de rap, gambes i cloïsses 22 €

Rodó de vedella ecològica amb verduretes, trumfa i ceps 12 €

Pollastre de corral rostit amb fruits Secs i llonganisseta 14 €

Melós de Vedella ecològica amb festucs i Ratafia 14 €

Cua de vedella ecològica amb rossinyols 14 €

Ànec mut a la taronja 18 €

Espatleta d'anyell de Raça Ripollesa al forn 22 €

Reserves - 972 701062

Encàrrecs:

Per Nadal i Sant Esteve **22/12**
Cap d'Any i Reis **72 h** abans

Recollida:

Dia 24 fins a les 16h
Dia 31 de 19h - 20h

La resta de dies a convenir,
el mateix dia o el dia abans.

 Plat calent