



CATERING
Del cor al foc

Menú de Nadal

APERITIUS

| | |
|--|---------------------|
| Les nostres croquetes de: | 28,90€/kg |
| <ul style="list-style-type: none">• Pollastre rostit i ceba• Ceps• Carn d'olla• Gorgonzola i albergínia• Pernil de glà• Txipiró | |
| Foie a la sal Foie mi-cuit trufat | > 155€/kg |
| Pop fumat i crema de coliflor, coco, red chilli | 3,50€/u |
| Cruixent de bikini de brie, mortadela trufada i ciboulette | 3,00€/u |
| Creps de verdures i bolets amb herbes mediterrànies | 3,00€/u |
| Arancini de bacallà, espàrrecs i parmesà | 3,00€/u |
| McDonguilla de gambes i ceps, allioli de romaní | 3,50€/u |
| Gyozas de pollastre i verdures amb salsa ponzu | 1,80€/u |
| Broqueta de llagostí arrebossat, alfàbrega i maionesa de sriracha | 3,50€/u |
| Bao de verdures i anacards amb salsa teriyaki | 3,50€/u |
| Minis (entrepanes) de panxeta, maionesa de mostassa i ecurtits | 3,00€/u |





CATERING
Del cor al foc

PRIMERS

| | |
|-----------------------|-----------------|
| Caldo de Nadal | 6,70€/litre |
| Sopa de galets | 5,70€/ració |
| Carn d'olla | 12,20/ració |
| Crema de marisc | 10,20/ració |
| Canelons tradicionals | 11,40/6 unitats |
| Canelons d'espinaacs | 10,40/6unitats |

SEGONS

| | |
|--|--------------|
| Pollastre de pagès farcit (poma, botifarra, panses, prunes i pinyons) | 32,50/kg |
| Paupeton (pollastre desossat) | 35,90/kg |
| Magret d'ànec, coulis de mandarina i cacao | 15,50€/ració |
| Confit d'ànec amb castanyes, celery I prunes amb vi ranci | 14,50€/ració |
| Cuixes de gall d'indi al vi negre amb peres, figues i nous | 15,50€/ració |
| Cassoleta de peix i marisc (lluç, rap, gamba, escamarlà, calamarsó i musclos) | 29,90€/ració |
| Fricandó de vedella amb carreretes | 12,90€/ració |
| Roastbeef i puré de poma | 15,50€/ració |

