



CATERING
Del cor al foc

Menú de Nadal

APERITIUS

Les nostres croquetes de:

- Pollastre rostit i ceba
- Pernil de glà
- Ceps
- Xipirons

35,00€/kg

Foie a la sal

Foie mi-cuit trufat

Melmelada de pastanaga

Torrades Laura



175,00€/kg

1,50€

4€

Gyozas de pollastre i verdures

2,20€/u

Cruixent de bikini de trufat

3,50€/u

McDonguilla de calamarsos, i pèsols, allioli de la seva tinta

3,75€/u

Llagostí marinat amb curry i coco, maïo de menta

4€/u

Fajita de panxeta ibèrica, moniato i ceba tendre

3,75€/u

Bao de verdures i ceps amb pesto vermell

3,75€/u

Tarrina d'albergínia fumada, feta i romesco amb anxova

3,75€/u

Canapé de salmó marinat, mantega de cítrics i encurtits

3,75€/u

Pop, tallarines de verdures i kimchi

3,75€/u





CATERING
Del cor al foc

PRIMERS

Amanida de brots, xerris i espàrrecs confitats, parmesà i vinagreta de mel i mostassa	10,50€/ració
Caldo de Nadal	8,50€/litre
Sopa de galets	8,00€/ració
Carn d'olla	15,00€ ració
Crema de marisc	12,40€ ració
Canelons tradicionals	13,50€ 6 unitats
Canelons d'espínacs	12,50€ 6unitats
Canelons d'ànec	16,50€ 6unitats
Opció beixamel trufada	1,20€

SEGONS

Pollastre de pagès farcit (poma, botifarra, panses, prunes i pinyons)	38,00€/kg
Paupeton (pollastre desossat)	41,50€/kg
Magret d'ànec, coulis de mandarina, borrego i xocolata	18,50€/ració
Confit d'ànec, crema de castanyes i prunes confitades	18,50€/ració
Cuixes de gall d'indi i orellanes al vi ranci	18,50€/ració
Cassoleta de peix i marisc (lluç, rap, gamba, escamarlà, calamarsó i musclos)	34,90€/ració
Fricandó de vedella amb carreretes	18,50€/ració
Roastbeef i puré de poma	18,50€/ració

