CATERING
Del cor al foc

Menú de Nadal

APERITIUS

Les nostres croquetes de: — **36,00€/kg**

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

Foie a la sal **Foie mi-cuit trufat**	**175,00€/kg**
Melmelada de pastanaga	**1,50€**

Gyozas de pollastre i verdures	**2,50€/u**
Cruixent de bikini de trufat	**3,50€/u**
McDonguilla de rap, porros, butifarra negre i allioli de taronja	**4,25€/u**
Coca de verdures i mozzarella	**3,5€/u**
Bao de pulled pork, romesco i encurtits	**4,00€/u**
Tarrina de pop, cogombre i kimchi	**4,00€/u**
Brioix de salmó, enciams i salsa tàrtara	**4,25€/u**
Llagostí, Kentuky, coco i mayo de curry	**4,25€/u**

CATERING
Del cor al foc

PRIMERS

Amanida de brots, xerris i espàrrecs confiitats, parmesà i vinagreta de mel i mostassa	11,00€/ració
Caldo de Nadal	9,00€/litre
Sopa de galets	8,50€/ració
Carn d'olla	16,00€ ració
Crema de marisc	12,90€ ració
Canelons tradicionals	14,00€ 6 unitats
Canelons d'espinacs	13,00€ 6unitats
Canelons d'`anec	17,00€ 6unitats
Opció beixamel trufada	1,50€

SEGONS

Pollastre de pagès farcit (Botifarra, poma, panses, prunes i pinyons)	39,00€/kg
Paupeton (pollastre desossat amb Botifarra, poma, panses, prunes i pinyons)	42,50€/kg
Magret d'ànec, coulis de mandarina, borrego i xocolata	19,00€/ració
Confit d'ànec, crema de castanyes i prunes confitades	19,00€/ració
Cassoleta de peix i marisc (lluç, rap, gamba, escamarlà, calamarsó i musclos)	36,00€/ració
Fricandó de vedella amb carreretes	19,00€/ració
Roastbeef de vedella i puré de poma	19,00€/ració