



### **Entrants**

- Sopa de Nadal amb els seus mandonguilles casolanes. 12.5
- Lasagna de salmó, espinacs i gambes amb crema de marisc. 15
- Canelons de Nadal casolans amb beixamel de tòfona. 14.5
- Cruixent de llagostí amb albergínies a la mel i llima. 14
- Amanida de tonyina marinada amb llima i sèsam negre. 13.75

### **Principals**

- Capó de Nadal a la catalana amb fruits secs i orellanes. 16.25
- Garrí desossat rostit a baixa temperatura amb puré de moniatos i castanyes. 17.5
- Esquena o Cuixa de cabrit al forn amb patates i hortalisses rostides. 26
- Filet ibèric amb salsa de ceps i ametlles. 15,8
- Salmó fresc al forn amb crosta de taronja i parmesà. 15.75
- Tataki de tonyina amb salsa teriyaki i alvocat. 15.75
- Arròs caldós amb calamarcets, escamarlans i carxofes. 18
- Bacallà amb crosta de sobrassada, mel i puré de moniato. 15.50



### **Entrantes**

- Sopa de Navidad con sus albóndigas casera 12.5
- Lasagna de salmón, espinacas y gambas con crema de marisco. 15
- Canelones de navidad caseros con bechamel de trufa. 14.5
- Crujiente de langostino con berenjenas a la miel y lima. 14
- Ensalada de atún marinado con lima y sésamo negro. 13.75

### **Principales**

- Capón de Navidad a la catalana con frutos secos y orejones. 16.25
- Cochinillo deshuesado asado a baja temperatura con puré de boniatos y castañas. 17.5
- Espalda o Pierna de cabrito al horno con patatas y hortalizas asadas. 26
- Solomillo ibérico con salsa de boletus y almendras. 15.8
- Salmon fresco al horno con costra de naranja y parmesano. 15.75
- Tataki de atún con salsa teriyaki y aguacate. 15.75
- Arroz caldoso con calamarcitos, cigalas y alcachofas. 18
- Bacalao con costra de sobrasada, miel y puré de boniato. 15.50

