

# **MENU DE NADAL 2018**

**25 DE DESEMBRE**

## **APERITIUS CENTRALS DE BENVINGUDA**

Xips vegetals

Bombó de foie i cacahuet

Encenalls de pernil ibéric

Croquetes d'escalivada

Brotxeta de bacallà i salsa de taronja

## **PRIMER PLAT**

**Escudella de la iaia amb galets de Nadal**

**Carn d'olla de la caçola**

Vedella, Peus de porc, pollastre, butifarra blanca i negra i pilota amb les seves verdures.

## **SEGON PLAT A TRIAR**

**Rodó de capó de Nadal rostit tradicional**

Prunes i pinyons; salsa del seu suc

**Filet de vedella a la brasa**

Pebrots del piquillo, cebetes confitades i reducció de vi negre

**Suquet de rap**

Llagotins, cloïses i patates

## **POSTRE**

**Pastis de xocolata i taronja, amb aroma de gessami i gelat de Xixona.**

**Sorbet de llimona i mandarina amb sopa de gerds**

**Neules i turrons**

**Vins :** Blanc Baluarte Verdejo, DO Rueda ; Bastets Negre DO Conca de Barberà.

**Cava :** Codorniu 1551 Brut Nature.

Cerveces, refrescs, sucs i vermouths

**Cafés i infusions**

**PVP – 60 € (10% IVA INCLÒS)**