

MENU DE SANT ESTEVE 2018

26 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 A TRIAR

Canelons de la iaia, amb tòfona i parmesà.

Amanida d'advocat, mango i llagostins amb vinagreta de poma.

Carpaccio de tonyina fred, crema d'all tendres calenta i gambes.

SEGON PLAT A TRIAR

½ Espatlla de xai al forn

Patates a "lo pobre" i el seu suc.

Filet de vedella a la brasa

Pebrots del piquillo, cebetes confitades i reducció de vi negre

Suquet de rap

Escamarlans, 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 - 56 € (10% IVA INCLÒS)