



# MENÚ NAVIDAD





## APERITIVO




Manzana gran smith a la plancha, caramelizada con foie, virutas de Jamón y reducción al Pedro Ximénez  







## ENTRANTES

(a escoger)

Alcachofas rellenas de confit de pato del Empordà con salsa de múrgulas y mousse de pato  

Ensalada de canónigos con alcachofas confitadas, jamón de pato, parmesano, frutos secos y vinagreta de galanga trufada    

Escudella barrejada con galets, "carn d'olla" y albóndigas trufadas   




Canelón de bogavante y gamba roja con bechamel de marisco y queso parmesano de albahaca      

## SEGUNDOS

(a escoger)

Solomillo de vaca vieja Frisona con cogollo a la brasa y mantequilla de café París   

Rodaballo a la Vizcaína con ñoquis de patata, gamba, mejillón y piparras en vinagre    

Canelones rustidos de ternera, cerdo ibérico y pollo gratinados con bechamel y queso Grana Padano D.O. y trufa fresca   

## POSTRES

(a escoger)

Coca de Llaveneras con helado de turrón    

Flan de queso y caramelo con helado de dulce de leche y nata montada   

Agua, café o té

Turrones

**Precio: 80€ (Iva incl.)**

(Válido para las fechas: 24 noche, 25 y 26 de Diciembre mediodía. 1 y 6 de Enero al mediodía)