

## PER COMENÇAR ...

Sopa de Nadal amb galets	4,75 € / ració
Carn d'olla (25 de desembre)	5,50 € / ració
Canelons de l'avia trufats	1,50 € / unitat
Canelons d'espinacs	1,25 € / unitat
Gratinat de vieires amb llagostins	5,00 € / unitat
Milfulls d'albergínia, mozzarella i tomàquet	6,00 € / ració
Pebrots del piquillo farcits de brandada	4,50 € / ració
Púding de marisc	5,50 € / ració
Pinyes farcides	5,50 € / unitat
Cocktail de marisc	4,75 € / unitat

## I LES AMANIDES ...

Amanida friseè amb cruixent de bacon i vinagreta de fruits secs	5,00 € / ració
Amanida de salmó marinat amb anet i alvocat	5,25 € / ració
Amanida de guatlla escabetxada amb magrana i vinagreta balsàmica	5,00 € / ració
Amanida de Rúcula, mozzarella i tomàquet	5,00 € / ració

## ELS SEGONS PLATS ...

Confit d'ànec amb patates sardaleses	9,00 € / ració
Ànec amb peres ( 4-5 pers )	30,00 € / unitat
Civet de senglar	7,00 € / ració
Roast Beef	7,00 € / ració
Rodó de vedella ( 5-6 pers )	40,00 € / unitat
Rodó de pollastre amb pernil i formatge ( 5 per )	30,00 € / unitat
Rodó de pagès a la catalana ( 6-7 pers )	40,00 € / unitat
Llom amb prunes ó pinya	5,50 € / ració
Lluç farcit amb bolets gratinats (5-6 pers)	40,00 € / unitat
Orada al forn amb aromes del Montseny	6,50 € / ració
Bacallà al estil Tot Bo	8,50 € / ració
Rap amb cloïsses	10,00 € / ració
Broqueta de llenguadina i salmó a l'aroma de safrà	9,00 € / ració

## I ELS ROSTITS DE NADAL ...

Pollastre de pagès farcit nadalenc (5-6 pers)	65,00 € / unitat
Faisà rostit amb fruites confitades (2-3 pers)	36,00 € / unitat
Garrí al forn estil Segòvia (6-8 pers)	125,00 € / unitat
Cabrit al forn "com a Castella" (6-8 pers)	140,00 € / unitat
Espatlla de xai amb guarnició (1-2 pers)	25,00 € / unitat