

La cuina de Nadal per emportar

Foie Micuit Coll Verd de l'Empordà 20

Llauna de caviar de 30 grams 50

Croquetas de pollastre rostit i pernil 2

Plata de marisc freda (ostras, cloïsses, llagostins, escamarlans, cargols i bou de mar) 145

Ostra Gillaudeau (1 peça) 5

Llagostins al vapor amb salsa tàrtara 32

Centolla Gallega al vapor (preu segons mercat)

Canelons de carn rostida tradicionals (1 peça 3€)

Canelons de ceps amb crema de parmesà (1peça 4 €)

Escudella i carn d'olla tradicional (min 2 raccions) 24

Paella seca o caldosa de llamàntol net (minim 2 raccions) 32

Suquet de rap amb cloïsses i patates (minim 2 raccions) 34

Zarzuela de peix i marisc tradicional (min 2 raccions) 48

Pollastre de pagès sencer rostit al forn amb prunes i pinyons 98

Garrinet (sencer de 4 kilos) al forn estil tradicional 125

Espatlla de cabrit rostida al forn 32

24 desembre per emportar fins les 19 :00

25 desembre per emportar fins la 13 :00

26 desembre per emportar fins la 13 :00

31 desembre per emportar fins les 19 :00

1 gener per emportar fins la 13 :00

6 de gener per emportar fins les 13 :00

Per més informació, reserves, preus, suggeriments...trucar al 93 726 27 91