



Aperitivos

- Chupa chups de Foie e higos... 0,90€/u.
- Terrina de Foie MiCuit "fet a casa amb Armagnac" caramelizado con nuestras confituras y tostaditas... 11,55€
- Tabla de jamón ibérico de bellota "Joselito" cortado a cuchillo con pan con tomate....18,20€
- Tabla de quesos con mermeladas caseras: ciruelas y nueces..... 14,20€
- Croquetas de rabo de toro rustido... 0,90€/u.
- Croquetas cóctel de ceps y trufa...0,50€/u.
- Croquetas de "carn d'olla"... 0,85€/u.
- Langostinos cocidos... 8,90€ (12 u.)

Primeras

- Ensaladilla rusa con aguacate y mayonesa de gamba roja... 7,25€
- Carpaccio de buey con piñones tostados, lima y parmesano... 12,00€
- Carpaccio de gambón salvaje con mayonesa de mango, berberechos de las Rias Baixas y vinagreta Espinaler... 14,00€
- Canelón XXL De rape y bogavante con bechamel de carabineros... 11,00€
- Canelón XXL de Confit de pato, foie con bechamel trufada... 10,75€
- Canelones de "Rostit de Sant Esteve"... 1,30€/u.
- Pimientos del piquillo rellenos de brandada de bacalao... 8,95€
- Cóctel de langostinos con piña, aguacate y frutos rojos... 9,95€
- Tatín de manzana caramelizada con foie poilé...9,95€
- Sopa de "Nadal amb pilota i galet"... 7,50€

Segundos

(todos acompañados con una bandeja de patatas al horno)

Pollo rustido con prunas, manzana, butifarra, dátiles y piñones... 11,95€

Albóndigas con sépia y gambones salvajes... 14,95€

Rape a la Marinera con almejas y gambones... 18,80€

Calamares rellenos de butifarra con gamba de Palamós y reducción de
pescado de roca... 15,55€

Fricandó de ternera con bolets y alcachofa a la brasa... 14,95€

Pata de pulpo a la brasa con parmantier de patata y trufa negra... 18,90€

Lingote de cordero de Aranda a baja temperatura en su jugo, puré de berenjenas y
manzanas, patatas y cebollitas glaseadas by ALBERTO DE MASTERCHEF... 18,50€

Solomillo de Buey a la brasa al gusto... 22,00€

(salsas: café de Paris, pimienta verde o roquefort)

Pastres

Tarta Sacher con Nutella... 5,50€

Cheesecake de chocolate blanco y conguitos... 5,50€

Pastel casero de whisky... 5,50€

Pastel de Mango... 5,50€

Trufas caseras de chocolate amargo... 5,50€

Se aceptarán pedidos hasta 2 días antes de la fecha

Recogidas del 24 de diciembre hasta las 19h.

Recogidas del 26 de diciembre hasta las 13h.

Recogidas del 1 de enero hasta las 13h.

Encargos: 630 437 460 / 635 13 18 50