



MENÚ PER A GRUPS NADAL 2018



Per compartir / Para compartir / To share

Pa de pagès a la brasa amb el seu tomàquet de penjar

Pan de payés a la brasa con su tomate de colgar

Grilled farmhouse bread rubbed with tomato and seasoned with olive oil and salt

Escalivada feta a la nostra brasa d'alzina amb el seu formatge de cabra en rotlle

Escalivada hecha en nuestra brasa de encina con su queso rulo de cabra

Vegetables grilled over holm oak embers served with goat's cheese

Assortiment d'embotits ibèrics D.O. Guijuelo

Surtido de embutidos ibéricos D.O. Guijuelo

Assorted Iberian cold cuts (D.O. Guijuelo*)

* D.O. = Spanish certification of quality and geographical origin

Provolone en cassola de fang a la brasa i especiat amb orenga del Maresme

Provolone en cazuela de barro a la brasa y especiado con orégano del Maresme

Grilled provolone in a clay pot spiced with Maresme oregano

Plat principal / Plato principal / Main course

Entrecot de vaca a la brasa d'alzina amb patata al caliu i allioli de morter

Lomo bajo de vaca a la brasa de encina con patata al caliu y alioli de mortero

Beef tenderloin grilled over holm oak embers with baked potato and

alioli made with a mortar and pestle

Postre / Dessert

Caneló de Formentera farcit de crema aromatitzada de taronja

Canelón de Formentera relleno de crema aromatizada de naranja

Formentera cannelloni filled with orange-flavoured cream

Celler / Bodega / Cellar

Vine'm a Beure D.O. Penedès

Vine'm a Beure D.O. Penedès

Aigua Solán de Cabras i cafè

Agua Solán de Cabras y café

Solán de Cabras mineral water and coffee

Copa de cava Cellar Ballbe de Ferré i Catasús

Glass of Cellar Ballbe cava from Ferré i Catasús

